

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

สรุปผลการวิจัย

จากการศึกษาตำรับมาตรฐานของไส้กรอกอีสานไก่ 3 ตำรับ โดยนำมาทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ด้วยคะแนนความชอบ 9 ระดับ (9-Point Hedonic Scale Test) พบว่า ตำรับที่ 2 ซึ่งประกอบด้วย ไส้กรอกติดมัน ข้าวเหนียว พริกไทย รากผักชี กระเทียม และเกลือป่น เท่ากับ 500, 180, 1.5, 15, 40 และ 10 กรัม ตามลำดับ ได้รับคะแนนความชอบมากที่สุด โดยได้รับคะแนนความชอบโดยรวมในเกณฑ์ชอบมาก (7.40 คะแนน)

จากการศึกษาอัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล) เมื่อประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ด้วยคะแนน 9 ระดับ (9-Point Hedonic Scale Test) พบว่า ตำรับที่ 2 ซึ่งมีอัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 50:50 ได้รับคะแนนความชอบโดยรวมมากที่สุด คือ 7.48 คะแนน อยู่ในเกณฑ์ชอบมาก ตำรับที่ 1 ซึ่งมีอัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 70:30 ได้คะแนนความชอบโดยรวม คือ 7.35 คะแนน อยู่ในเกณฑ์ชอบมาก และตำรับที่ 3 ซึ่งมีอัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 0:100 มีคะแนนความชอบโดยรวม คือ 6.46 คะแนน อยู่ในเกณฑ์ชอบปานกลาง ดังนั้น จึงเลือกตำรับที่ 2 ซึ่งมีอัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 50:50 เป็นตำรับมาตรฐาน

จากผลการเปรียบเทียบคุณภาพทางโภชนาการ ทางเคมี และทางจุลินทรีย์ ระหว่างไส้กรอกอีสานไก่และไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ พบว่า ในปริมาณที่เท่ากัน ไส้กรอกอีสานไก่ให้พลังงาน ไขมัน และคาร์โบไฮเดรต สูงกว่าไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ แต่มีปริมาณใยอาหาร เหล็ก และสังกะสี ต่ำกว่าไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ และมีค่า Aerobic Plate Count ต่ำกว่าไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ และค่า Lactic Acid Bacteria สูงกว่าไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่เล็กน้อย

จากผลการศึกษายอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล) พบว่า ผู้บริโภคยอมรับผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ ร้อยละ 89 และถ้ามีผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่วางจำหน่าย จะมีผู้บริโภคสนใจซื้อ ร้อยละ 75

อภิปรายผล

จากการศึกษาคะแนนความชอบของผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารที่มีต่อไส้กรอกอีสานไก่ในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม พบว่า ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารมีความชอบ ดังนี้

ด้านลักษณะปรากฏ ตำรับที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบในระดับชอบเล็กน้อย (6.20 คะแนน) ตำรับที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบในระดับชอบมาก (7.60 คะแนน) และตำรับที่ 3 ได้รับคะแนนความชอบในระดับชอบเล็กน้อย (6.00 คะแนน) เนื่องจากลักษณะปรากฏของไส้กรอกอีสานไก่ตำรับที่ 1 และ 3 ดูมีความแน่นและแห้งกว่าไส้กรอกอีสานไก่ตำรับที่ 2

ด้านสี ตำรับที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบในระดับชอบปานกลาง (7.20 คะแนน) ตำรับที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบในระดับชอบมาก (7.60 คะแนน) และตำรับที่ 3 ได้รับคะแนนความชอบในระดับชอบปานกลาง (7.00 คะแนน) เนื่องจากสีของไส้กรอกอีสานไก่ตำรับที่ 1 และ 3 มีสีที่ออกเข้มมากกว่าไส้กรอกอีสานไก่ตำรับที่ 2

ด้านกลิ่น ตำรับที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบในระดับชอบปานกลาง (6.40 คะแนน) ตำรับที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบในระดับชอบปานกลาง (6.80 คะแนน) และตำรับที่ 3 ได้รับคะแนนความชอบในระดับชอบเล็กน้อย (6.00 คะแนน) เนื่องจากไส้กรอกอีสานไก่ตำรับที่ 1 และ 2 มีกลิ่นของเครื่องเทศและสมุนไพรที่เด่นชัดกว่าไส้กรอกอีสานไก่ตำรับที่ 3

ด้านรสชาติ ตำรับที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบในระดับชอบเล็กน้อย (6.20 คะแนน) ตำรับที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบในระดับชอบปานกลาง (7.20 คะแนน) และตำรับที่ 3 ได้รับคะแนนความชอบในระดับชอบเล็กน้อย (5.80 คะแนน) เนื่องจากไส้กรอกอีสานไก่ตำรับที่ 1 และ 3 มีรสชาติเค็มเพียงอย่างเดียว ส่วนไส้กรอกอีสานไก่ตำรับที่ 2 มีรสชาติเค็มและเผ็ดเล็กน้อย

ด้านเนื้อสัมผัส ตำรับที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบในระดับชอบเล็กน้อย (6.20 คะแนน) ตำรับที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบในระดับชอบปานกลาง (7.20 คะแนน) และตำรับที่ 3 ได้รับคะแนนความชอบในระดับเฉย ๆ (5.40 คะแนน) เนื่องจากไส้กรอกอีสานไก่ตำรับที่ 1 และ 3 มีความแน่นของเนื้อมากกว่า ส่วนไส้กรอกอีสานไก่ตำรับที่ 2 มีเนื้อสัมผัสของไส้กรอกอีสานที่นุ่มกว่า

ด้านความชอบโดยรวม ตำรับที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบในระดับชอบเล็กน้อย (5.80 คะแนน) ตำรับที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบในระดับชอบมาก (7.40 คะแนน) และตำรับที่ 3 ได้รับคะแนนความชอบในระดับเฉย ๆ (5.40 คะแนน) โดยตำรับที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบมากที่สุด เนื่องจากไส้กรอกอีสานไก่ตำรับที่ 2 มีเนื้อสัมผัสนุ่ม รสชาติกลมกล่อม และมีกลิ่นหอมของเครื่องเทศและสมุนไพร

คณะผู้วิจัยจึงเลือกตำรับที่ 2 เป็นตำรับมาตรฐาน และใช้ตำรับนี้มาทดแทนข้าวเหนียวด้วย ข้าว ไรซ์เบอร์รี่ที่อัตราส่วนแตกต่างกัน เพื่อหาอัตราส่วนที่เหมาะสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอก ไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล)

จากการศึกษาคะแนนความชอบของผู้ทดสอบชิมจำนวน 60 คน ที่มีต่อไส้กรอกอีสานไก่เสริม ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล) ในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม พบว่าผู้ทดสอบชิมมีความชอบ ดังนี้

ด้านลักษณะปรากฏ ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่อัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 70:30 ได้รับคะแนนความชอบมากที่สุด คือ 7.65 คะแนน อยู่ในเกณฑ์ ชอบมาก ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่อัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 50:50 และ 0:100 ได้คะแนนความชอบ คือ 7.63 และ 6.73 คะแนน อยู่ในเกณฑ์ ชอบมาก และชอบ ปานกลาง ตามลำดับ

ด้านสี ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่อัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 70:30 ได้รับคะแนนความชอบมากที่สุด คือ 7.51 คะแนน อยู่ในเกณฑ์ชอบมาก ไส้กรอก อีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่อัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 50:50 และ 0:100 ได้คะแนนความชอบ คือ 7.38 และ 6.56 คะแนน อยู่ในเกณฑ์ชอบมาก และชอบปานกลาง ตามลำดับ เนื่องจากไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่อัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าว ไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 50:50 และ 0:100 มีปริมาณของข้าวไรซ์เบอร์รี่ต่อข้าวเหนียวที่มากขึ้น จึงทำให้ สีของไส้กรอกอีสานมีสีที่เข้มขึ้น

ด้านกลิ่น ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่อัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 70:30 ได้รับคะแนนความชอบมากที่สุด คือ 7.55 คะแนน อยู่ในเกณฑ์ชอบมาก ไส้กรอก อีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่อัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 50:50 และ 0:100 ได้คะแนนความชอบ คือ 7.16 และ 6.60 คะแนน อยู่ในเกณฑ์ชอบปานกลาง ตามลำดับ เนื่องจากไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่อัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 50:50 และ 0:100 มีปริมาณของข้าวไรซ์เบอร์รี่ต่อข้าวเหนียวที่มากขึ้น จึงทำให้มีกลิ่นของข้าวไรซ์ เบอร์รี่ที่เด่นชัดมากขึ้น

ด้านรสชาติ ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่อัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าว ไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 70:30 และ 50:50 ได้รับคะแนนความชอบมากที่สุด คือ 7.21 คะแนน อยู่ในเกณฑ์ ชอบปานกลาง ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่อัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 0:100 ได้คะแนนความชอบ คือ 6.55 คะแนน อยู่ในเกณฑ์ชอบปานกลาง เนื่องจากไส้กรอก อีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่อัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 0:100 มีปริมาณ ของข้าวไรซ์เบอร์รี่มากที่สุด จึงทำให้มีรสชาติเปรี้ยวเด่นชัดจนเกินไป

ด้านเนื้อสัมผัส ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่อัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 50:50 ได้รับคะแนนความชอบมากที่สุด คือ 7.21 คะแนน อยู่ในเกณฑ์ชอบปานกลาง ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่อัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 70:30 และ 0:100 ได้คะแนนความชอบ คือ 7.10 และ 6.50 คะแนน อยู่ในเกณฑ์ชอบปานกลาง ตามลำดับ โดยไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่อัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 0:100 ได้คะแนนความชอบน้อยที่สุด เนื่องจากมีปริมาณของข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่มากที่สุดจึงทำให้เนื้อสัมผัสของไส้กรอกอีสานไก่มีความแข็งมากที่สุด

ด้านความชอบโดยรวม ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่อัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 50:50 ได้รับคะแนนความชอบมากที่สุด คือ 7.48 คะแนน อยู่ในเกณฑ์ชอบมาก ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่อัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 70:30 และ 0:100 ได้คะแนนความชอบ คือ 7.35 และ 6.46 คะแนน อยู่ในเกณฑ์ชอบมาก และชอบปานกลาง ตามลำดับ โดยไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่อัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 70:30 และ 50:50 ได้รับคะแนนความชอบด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัสใกล้เคียงกัน แตกต่างกันเพียงเล็กน้อย ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงเลือกไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่อัตราส่วนระหว่างข้าวเหนียวและข้าวไรซ์เบอร์รี่ เท่ากับ 50:50 เป็นตำรับมาตรฐานของไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ เนื่องจากมีปริมาณของข้าวไรซ์เบอร์รี่ในอัตราส่วนที่มากกว่า ทำให้ผู้บริโภคได้รับประโยชน์ในเชิงสุขภาพที่มากกว่า

จากผลการเปรียบเทียบคุณภาพทางโภชนาการ ทางเคมี และทางจุลินทรีย์ ระหว่างไส้กรอกอีสานไก่และไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ พบว่า ไส้กรอกอีสานไก่ ให้พลังงาน 181.29 กิโลแคลอรี ความชื้น 62.47 กรัม โปรตีน 13.55 กรัม ไขมันทั้งหมด 8.29 กรัม คาร์โบไฮเดรต 13.12 กรัม โยอาหารทั้งหมด 2.58 กรัม แร่ธาตุ 2.57 กรัม วิตามินบี 1 0.06 มิลลิกรัม วิตามินบี 2 0.10 มิลลิกรัม โซเดียม 823.08 มิลลิกรัม เหล็ก 0.45 มิลลิกรัม และสังกะสี 0.69 มิลลิกรัม ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ ให้พลังงาน 163.65 กิโลแคลอรี ความชื้น 65.84 กรัม โปรตีน 13.72 กรัม ไขมันทั้งหมด 7.49 กรัม คาร์โบไฮเดรต 10.34 กรัม โยอาหารทั้งหมด 4.86 กรัม แร่ธาตุ 2.61 กรัม วิตามินบี 1 0.07 มิลลิกรัม วิตามินบี 2 0.12 มิลลิกรัม โซเดียม 808.84 มิลลิกรัม เหล็ก 0.97 มิลลิกรัม และสังกะสี 0.75 มิลลิกรัม โดยในปริมาณที่เท่ากัน ไส้กรอกอีสานไก่ให้พลังงาน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และโซเดียมสูงกว่าไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ แต่มีปริมาณโปรตีน โยอาหาร แร่ธาตุ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 เหล็ก และสังกะสี ต่ำกว่าไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่

ผลการทดสอบทางจุลินทรีย์ ระหว่างไส้กรอกอีสานไก่และไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล) ต่อ 100 กรัม พบว่า ไส้กรอกอีสานไก่ มีค่า Aerobic plate count เท่ากับ 8.4×10^8 cfu และค่า Lactic acid bacteria เท่ากับ 1.9×10^8 cfu ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่

(ฮาลาล) ค่า Aerobic plate count เท่ากับ 1.2×10^9 cfu และค่า Lactic acid bacteria เท่ากับ 1.1×10^8 cfu โดยไส้กรอกอีสานไก่มีค่า Aerobic plate count ต่ำกว่าไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ และค่า Lactic acid bacteria สูงกว่าไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่เล็กน้อย

ผลการศึกษารายชื่อของผู้บริโภคไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ฮาลาล) พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิง และเพศชาย ร้อยละ 74 และ 26 ตามลำดับ มีอายุระหว่าง 41-60 ปี มากที่สุด คือ ร้อยละ 52 รองลงมา คือ อายุระหว่าง 20-40 ปี ร้อยละ 36 อายุ 61 ปีขึ้นไป ร้อยละ 9 และอายุต่ำกว่า 20 ปี ร้อยละ 3 ตามลำดับ ส่วนใหญ่มีรายได้อยู่ที่ 15,000-30,000 บาท ร้อยละ 38 รองลงมา คือ ต่ำกว่า 15,000 บาท ร้อยละ 32 และไม่มีรายได้ ร้อยละ 20 ตามลำดับ

จากการสอบถามพฤติกรรมการรับประทานไส้กรอกอีสานไก่ พบว่า ส่วนใหญ่ผู้ตอบแบบสอบถามบริโภคเมื่อรู้สึกอยากรับประทาน ร้อยละ 53 รองลงมา คือ ระหว่างการเดินทาง ร้อยละ 41 รับประทานเวลาทำกิจกรรมต่าง ๆ เช่น อ่านหนังสือ ดูทีวี ร้อยละ 40 เป็นอาหารว่างรับประทานร่วมกับเครื่องดื่ม ร้อยละ 27 และอื่น ๆ ได้แก่ รับประทานกับเพื่อน และรับประทานเมื่อเจอร้านค้า ร้อยละ 2 เหตุผลที่รับประทานไส้กรอกอีสานไก่ พบว่า ส่วนใหญ่รับประทานเพราะว่ามีกลิ่นหอม และรสชาติอร่อย ร้อยละ 89 รองลงมา คือ สะดวกต่อการรับประทาน ร้อยละ 40 ราคาเหมาะสมกับคุณภาพ ร้อยละ 36 มีคุณค่าทางโภชนาการ ร้อยละ 20 และอื่น ๆ ได้แก่ มีผักเคียง ร้อยละ 1 ความถี่ในการบริโภคไส้กรอกอีสานไก่ พบว่า ส่วนใหญ่รับประทาน 1 ครั้งต่อเดือน ร้อยละ 54 รับประทาน 1 ครั้งต่อสัปดาห์ ร้อยละ 19 รับประทาน 2-3 ครั้งต่อสัปดาห์ ร้อยละ 9 รับประทาน 3-4 ครั้งต่อสัปดาห์ ร้อยละ 5 และอื่น ๆ ได้แก่ ตามโอกาสที่เจอร้านขายไส้กรอกอีสานไก่ และเมื่อรู้สึกอยากรับประทาน ร้อยละ 13

และจากแบบสอบถาม พบว่า ถ้ามีผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานไก่เพื่อสุขภาพวางจำหน่าย ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสนใจ ร้อยละ 92 และไม่สนใจ ร้อยละ 8 โดยผู้ตอบแบบสอบถามยอมรับผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่ ร้อยละ 89 เนื่องจากมีรสชาติอร่อย และมีคุณค่าทางโภชนาการ และไม่ยอมรับ ร้อยละ 11 เนื่องจากไม่ชอบรับประทานและไม่ชอบกลิ่นของข้าวไรซ์เบอร์รี่ และถ้ามีผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานไก่เสริมข้าวไรซ์เบอร์รี่วางจำหน่าย พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามสนใจซื้อ ร้อยละ 75 เนื่องจากชอบรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพ และอาหารที่มีประโยชน์ และไม่ซื้อ ร้อยละ 25 เนื่องจากไม่ชอบรับประทานไส้กรอกอีสานไก่ ตามลำดับ

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1. ควรระวังเรื่องการตากไส้กรอก
2. การใช้ไฟในการทอดอย่าใช้ไฟแรงเกินไปเพราะจะทำให้ไส้กรอกแข็งกระด้าง

3. ควรตรวจสอบเรื่องอุทกภัย
4. การควบคุมการผลิต
5. การดูว่าใช้บริโภคได้หรือยัง

ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

เพิ่มเนื้อสัตว์ชนิดอื่นหรือผัก เช่น

1. กุ้งหรือปลา
2. พริกสด