

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังกรอบจากเนื้อปลาบดเพื่อการปรับปรุงคุณภาพของขนมปังกรอบ ซึ่งมีการศึกษาในเรื่องของลักษณะและปริมาณของเนื้อปลาบดกับชนิดและปริมาณของแป้ง โดยมีลักษณะของเนื้อปลาบดที่ผ่านการอบและเนื้อปลาบดที่ผ่านการนึ่งในปริมาณต่าง ๆ และการใช้แป้งสาลีกับแป้งสาลีผสมแป้งข้าวโพด (อัตราส่วน 1:1) ในปริมาณต่าง ๆ

จากการศึกษาและผลการทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่าผลิตภัณฑ์ขนมปังกรอบที่ใช้แป้งสาลีต่อเนื้อปลาบดที่ผ่านการนึ่งอัตราส่วน 46:16 เป็นสูตรที่ได้รับการยอมรับมากที่สุดโดยที่ส่วนผสมอื่น ๆ เหมือนกันทุกสูตร องค์ประกอบทางเคมี คือ โปรตีน ไขมัน เถ้า และความชื้น ร้อยละ 23.42 13.45 2.08 และ 1.26 ตามลำดับ

ABSTRACT

TE131857

Development of biscuit product from minced fish for quality biscuits. The study on description and quantity have minced fishes that were types and quantitative for starch. The mince fishes was sterilize process and pasteurize process, by used wheat flour to corn flour (1:1 for mixing rate).

The study and result of sensitive test have been biscuits product by used wheat flour to minced fish with pasteurize process (46:16 for mixing rate) in to accept, all mixers was similar. Chemical compound of minced fish have been protein, lipid, ash and moisture with 23.42 %, 13.45 %, 2.08 % and 1.26 respectively.