

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังกรอบจากเนื้อปลาสดเพื่อการปรับปรุงคุณภาพของขนมปังกรอบ ซึ่งมีการศึกษาในเรื่องของลักษณะและปริมาณของเนื้อปลาสดกับชนิดและปริมาณของแป้ง โดยมีลักษณะของเนื้อปลาสดที่ผ่านการอบและเนื้อปลาสดที่ผ่านการนึ่งในปริมาณต่าง ๆ และการใช้แป้งสาลีกับแป้งสาลีผสมแป้งข้าวโพด (อัตราส่วน 1:1) ในปริมาณต่าง ๆ

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