

บทคัดย่อ

T 131754

จากการศึกษา การใส่สารคาร์บอกซิลเมทิลเซลลูโลสเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลาในปริมาณต่างกันคือ ปริมาณร้อยละ 0 0.5 2 และ 3 เมื่อนำมาทดสอบทางประสาทสัมผัส โดยให้การทดสอบทางประสาทสัมผัสแบบ 9-point Hedonic scale ให้ผู้ทดสอบชิมจำนวน 10คน ผลการทดลองปรากฏว่า ข้าวเกรียบปลาที่ผสมคาร์บอกซิลเมทิลเซลลูโลสปริมาณร้อยละ 0.5 ได้รับการยอมรับมากที่สุดและเมื่อนำข้าวเกรียบปลาที่มีปริมาณคาร์บอกซิลเมทิลเซลลูโลสร้อยละ 0.5 มาทำการทอดที่ระยะเวลาต่างกันคือ 30 60 และ90 วินาที เมื่อทดสอบทางประสาทสัมผัสพบว่า ที่ระยะเวลาในการทอด 90 วินาที มีคะแนนความชอบเฉลี่ยมากที่สุด เมื่อนำผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของคาร์บอกซิลเมทิลเซลลูโลสในระดับร้อยละ 0 0.5 1 2 และ 3 มาวิเคราะห์หาปริมาณไขมันพบว่า ข้าวเกรียบปลาที่มีปริมาณคาร์บอกซิลเมทิลเซลลูโลสร้อยละ 3 ระยะเวลาในการทอด 30 วินาที มีปริมาณไขมันต่ำที่สุดคือ ร้อยละ 6.0618 และที่ปริมาณคาร์บอกซิลเมทิลเซลลูโลสร้อยละ 0 ระยะเวลาทอด 90 วินาที มีปริมาณไขมันมากที่สุดคือ ร้อยละ 8.7087 เมื่อวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีพบว่า ข้าวเกรียบปลามีปริมาณความชื้น ปริมาณเถ้า ปริมาณโปรตีนและปริมาณไขมันเท่ากับ ร้อยละ 2.7557 2.4192 7.557 และ 8.0911 ตามลำดับ

ABSTRACT

TE131754

The study on effects of Carboxymethylcellulose in Fish Cracker as 0,0.5,1,2 and 3 percent. The determined by sensory evaluation used 9-point Hedonic scale and ten taste panel showed that it was 0.5 percent of Carboxymethylcellulos in Fish Cracker. When fried Fish Cracker as 0.5 percent of Carboxylrnethylcellulose in different time as 30,60 and 90 mins. The study sensory evaluation showed that it was 90 mins were most accepted. When study on Fish Cracker of Carboxylmethylcellulose as 0, 0.5, 1, 2 and 3 percent and fried it as 30, 60, and 90 mins to determined of lipid content showed that it was 3 percent for 3 min were lowed lipid as 6.0618 percent and 0 percent for 90 mins were most lipid as 8.7087 percent. The Chemical content showed that the moisture, ash, protein and lipid were 2.7557, 2.4192, 7.5388 and 8.0911 percent respectively.