

จากการศึกษา การใช้สารคาร์บอกซิลเมทิลเซลลูโลสเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลาในปริมาณต่างกันคือ ปริมาณร้อยละ 0 0.5 2 และ 3 เมื่อนำมาทดสอบทางประสาทสัมผัส โดยให้การทดสอบทางประสาทสัมผัสแบบ 9-point Hedonic scale ให้ผู้ทดสอบชิมจำนวน 10 คน ผลการทดลองปรากฏว่า ข้าวเกรียบปลาที่ผสมคาร์บอกซิลเมทิลเซลลูโลสปริมาณร้อยละ 0.5 ได้รับการยอมรับมากที่สุดและเมื่อนำข้าวเกรียบปลาที่มีปริมาณคาร์บอกซิลเมทิลเซลลูโลสร้อยละ 0.5 มาทำการทอดที่ระยะเวลาต่างกันคือ 30 60 และ 90 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 7.5557 และ 8.0911 ตามลำดับ