

จากการสำรวจทัศนคติ พฤติกรรม และความต้องการบริโภคผลิตภัณฑ์หอยแมลงภู่ของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย และการอภิปรายกลุ่ม รวมทั้งการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์หอยแมลงภู่สามรสซึ่งเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีสูตรและกรรมวิธีการผลิตดังนี้คือ เนื้อหอยแมลงภู่อบแห้งทอด 90 กรัม น้ำตาล 7 กรัม ซอสปรุงรส 5 กรัม และพริกป่นละเอียด 1 กรัม ทอดที่อุณหภูมิ 215 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 35 วินาที เมื่อนำผลิตภัณฑ์มาทดสอบกับผู้บริโภค พบว่าผู้บริโภคยอมรับผลิตภัณฑ์ไม่แตกต่างกันทางสถิติ ($P>0.05$) เมื่อเปรียบเทียบกับหอยลายทอดรสเผ็ดที่มีจำหน่ายในท้องตลาด การวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีและจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์หอยแมลงภู่สามรส พบว่า ปริมาณความชื้น โปรตีน ไขมัน และ คากาย สูงกว่าหอยลายทอดรสเผ็ด ส่วนปริมาณเถ้า และ คาร์โบไฮเดรต ต่ำกว่า หอยลายทอดรสเผ็ด ปริมาณจุลินทรีย์ ยีสต์และรา น้อยกว่า 250 โคโลนีต่อกรัม การเก็บรักษาหอยแมลงภู่สามรสในกระป๋องเคลือบดินเผาจะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาได้ดีกว่าการบรรจุในถุงเมทัลไลต์

An investigation of consumer's attitude, behavior and requirement in green mussel product consumption as well as a group discussion led to development of the seasoned green mussel products. The most accepted product was prepared as follows: the dried green mussels (90g) were deep-fried at 215°C for 35 seconds prior to an addition of sugar (7g), seasoning sauce (5g) and chilli powder (1g). The consumer test showed no significant difference in product acceptability ($P>0.05$) when compared to a commercial product (i.e. fried baby clam with chilli). The developed product contained higher moisture, protein, fat and crude fiber content than did the reference product but less in ash and carbohydrate contents. The microbial count was found to be less than 250 cfu/g. Storage trials in a tin can resulted in a longer product shelf-life than that in a metalite packaging.