

การศึกษาปริมาณที่เหมาะสมเพื่อเสริมคุณค่าทางอาหารในเบอร์เกอร์ปลา คือเบอร์เกอร์ปลาเสริมเห็ดหอมร้อยละ 30 ได้คะแนนการยอมรับสูงสุด ปริมาณสาหร่ายที่เหมาะสมเพื่อเสริมคุณค่าทางอาหารในเบอร์เกอร์ปลา คือ เบอร์เกอร์ปลาเสริมสาหร่ายร้อยละ 10 ได้คะแนนการยอมรับสูงสุด ปริมาณกะเพรากับพริกที่เหมาะสมเพื่อเสริมคุณค่าทางอาหารในเบอร์เกอร์ปลา คือ เบอร์เกอร์ปลาเสริมกะเพรากับพริกร้อยละ 10 ได้คะแนนการยอมรับสูงสุด นำผลิตภัณฑ์สุดท้ายไปตรวจสอบคุณภาพ พบว่า เบอร์เกอร์ปลาเสริมเห็ดหอมร้อยละ 30 มีองค์ประกอบทางเคมีประกอบด้วย ความชื้น เถ้า โปรตีน และไขมัน ร้อยละ 68.51 2.22 13.43 และ 11.26 โดยน้ำหนักแห้งตามลำดับ เบอร์เกอร์ปลาเสริมสาหร่ายร้อยละ 10 มี ความชื้น เถ้า โปรตีน และไขมัน ร้อยละ 61.23 2.82 12.81 และ 12.70 โดยน้ำหนักแห้งตามลำดับ และเบอร์เกอร์ปลาเสริมกะเพรากับพริก มีความชื้น เถ้า โปรตีน และไขมัน ร้อยละ 62.74 2.44 12.70 และ 8.81 โดยน้ำหนักแห้งตามลำดับ เมื่อทำการศึกษาอายุการเก็บรักษาภายใต้สภาวะบรรยากาศปกติ ที่อุณหภูมิห้อง และอุณหภูมิตู้เย็น เป็นเวลา 0 1 2 และ 3 วัน พบว่า อุณหภูมิห้องมีอายุการเก็บรักษา 0 – 1 วัน ขณะที่การเก็บรักษาที่อุณหภูมิตู้เย็น มีอายุการเก็บรักษา 1 – 3 วัน ผลิตภัณฑ์เบอร์เกอร์ปลาเสริมเห็ดหอม สาหร่าย และกะเพรากับพริก ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคทั่วไปในระดับที่ชอบมากที่สุดถึงชอบน้อย

ABSTRACT

TE 152385

The study on increasing nutrient of fish burger were carried out using mushroom algae and basil mix chili . Supplement of 30% mushroom was the most acceptance , as well as the supplement of 10% algae and 10% basil mix chili. Fish burger which used 30% of mushroom contained 68.51 % moisture content 2.22% ash 13.43% protein and 11.26% fat. The Fish burger algae supplementary algae contained 61.23% moisture content 2.82% ash 12.81% protein and 12.70% fat and basil mix chili supplementary fish burger contained 62.74% moisture content 2.44% ash 12.70% protein and 8.81% fat . Packing of product under air at ambient and storage chilled showed that at ambient had a shelf life of 0 – 1 day. While air packed at storage chilled had a shelf life of 1 – 3 day

Development on fish burger increase of nutrient were carried out using mushroom algae and chili was slightly to highly accepted by the general consumer.