

จากการใช้โปรตีนจากแป้งถั่วเหลืองเพื่อทดแทนเนื้อปลาซึ่งมีส่วนผสมคงที่ คือ เกลือป่น พริกไทย โพลีฟอสเฟต น้ำแข็ง และกระเทียม ในปริมาณร้อยละ 3 0.5 0.3 5 และ 0.4 ใช้แป้งถั่วเหลืองทดแทนส่วนของเนื้อปลาในปริมาณร้อยละ 0 3 6 และ 9 ของเนื้อปลา ได้ศึกษาปริมาณแป้งถั่วเหลืองที่เหมาะสมต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ พบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้การยอมรับปริมาณแป้งถั่วเหลืองที่ร้อยละ 6 ทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0 และ 4 องศาเซลเซียส แยกเก็บในสภาวะสุญญากาศและสภาวะปกติ ในสภาวะสุญญากาศเก็บในอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส เก็บไว้ได้นาน 12 วัน ในสภาวะปกติเก็บในอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส เก็บไว้ได้นาน 10 วัน และในสภาวะสุญญากาศที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เก็บได้นาน 8 วัน ในสภาวะปกติเก็บในอุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เก็บไว้ได้นาน 8 วัน คุณภาพทางเคมีของผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นปลาที่ทดแทนเนื้อปลาด้วยแป้งถั่วเหลือง คือ โปรตีน ไขมัน ความชื้น เถ้า ของลูกชิ้นปลาที่ผสมแป้งถั่วเหลืองในปริมาณร้อยละ 6 มีปริมาณ 12.32 2.27 76.25 และ 2.32 ตามลำดับ

ABSTRACT

TE 152381

Study on substitution of fish meat with Real Soya in fishball Product , that production had formular fishmeat, salt, pepper, polyphosphate, ice and garlic were 100 3 0.5 0.3 5 and 0.4 percentage. The substitution of fish meat with Real soya were 0 3 6 and 9 percentage. The Consumer accept substitution of fish meat with Real Siya in fishball was Real soya 6%. The storage at temperature 0^o C and 4^oC refrigerator temperature. The storage was kept on vacuum and normal atmosphere , founded that vacuum packing and kept at 0^oC can storage for 12 day , normal atmosphere packing and kept at 0^oC can storage for 10 day, vacuum packing and kept at 4^oC can storage for 8 day and normal atmosphere packing and kept at 4^oC can storage for 8 day.

The chemical quality of substitution of fish meat with Real Soya in fishball, Protein , lipid , moisture and ash was 12.32, 2.27, 76.25 and 2.32 percentage respectively.