

## บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง (ภาษาไทย)	กระบวนการแปรรูปที่เหมาะสมของลูกชิ้นปลาทรายปรุงรส
ชื่อเรื่อง (ภาษาอังกฤษ)	The optimum processing of fish balls with seasoning
ผู้วิจัย	นางสาวชนากานต์ พิพัฒน์นารมย์ นายอนันตชัย จันทร์ฉาย
อาจารย์ที่ปรึกษา	ดร.ณิชา กาวิละ
อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม	อาจารย์พรพรรณ จิ๋ว
ชื่อปริญญา	วิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
ปีที่พิมพ์	2557

ลูกชิ้นปลาทรายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยม หากมีการปรุงรสให้สะดวกต่อการรับประทาน และสามารถเพิ่มมูลค่าของสินค้า เพื่อเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค งานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการผลิตลูกชิ้นปลาทรายปรุงรสโดยใช้อัตราส่วนน้ำจิ้ม คือ 5%, 10% และ 15% ต่อน้ำหนักเนื้อปลาทราย แล้วนำผลิตภัณฑ์ที่ได้ไปทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส ด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และการยอมรับโดยรวม พบว่าอัตราส่วนของน้ำจิ้ม 15% เป็นอัตราส่วนที่ได้รับคะแนนการยอมรับสูงสุด และจากการศึกษาคุณสมบัติทางเนื้อสัมผัส ลูกชิ้นปลาทรายปรุงรสสูตรที่ 1 มีค่าแรงกดสูงที่สุด รองลงมาคือสูตรที่ 2 และ 3 ตามลำดับ ซึ่งทั้ง 3 สูตรนี้มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ 95 ( $p \leq 0.05$ ) ด้านค่าสีของลูกชิ้นปลาทรายปรุงรสทั้ง 3 สูตรนี้ พบว่าสูตรที่ 3 มีค่าใกล้เคียงแดงมากที่สุด รองลงคือสูตรที่ 2 และสำหรับการวิเคราะห์คุณสมบัติทางเคมี ด้านปริมาณโปรตีนของลูกชิ้นปลาทรายปรุงรสทั้ง 3 สูตรนี้มีปริมาณโปรตีนไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 ( $p > 0.05$ ) ส่วนปริมาณเถ้าของลูกชิ้นปลาทรายปรุงรสทั้ง 3 สูตรนี้มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 ( $p \leq 0.05$ ) โดยสูตรที่ 3 มีปริมาณเถ้าสูงสุด คือ 1.658 รองลงมาคือสูตรที่ 2 และ คือ 1.529 และ 1.232 ตามลำดับ และคุณสมบัติด้านเส้นใย ของลูกชิ้นปลาทรายปรุงรสทั้ง 3 สูตรนี้ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95 ( $p \leq 0.05$ ) โดยสูตรที่ 3 มีปริมาณเส้นใยมากที่สุดคือ 0.095 ตามด้วยสูตรที่ 2 และ 1 คือ 0.032 และ 0.027 ตามลำดับ