

การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอลดไขมันเสริมสมุนไพรแกงเขียวหวาน

Development of reduced fat a relish of preserved minced Pork (Mou Yaw)

supplemented Herbs Green Curry

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยหาสารทดแทนไขมันในผลิตภัณฑ์หมูยอพบว่าการใช้โปรตีนสกัดไขมัน (Isolate Whey Proteins) ร้อยละ 10 ผสมกับมันหมูแข็งในการผลิตอิมัลชันเหมาะสมที่สุด จากนั้นศึกษาการเสริมสมุนไพร 9 รสชาติในผลิตภัณฑ์หมูยอลดไขมันพบว่ารสแกงเขียวหวานผู้บริโภครู้สึกว่าความชอบมากที่สุด และศึกษาปริมาณเครื่องแกงเขียวหวานที่เหมาะสมในการผลิตหมูยอลดไขมันพบว่าควรมีเครื่องแกงผสมในหมูยอลดไขมันร้อยละ 7 เสริมสมุนไพรใบโหระพาร้อยละ 1.5 ใบมะกรูดหั่นฝอยร้อยละ 0.2 และพริกชี้ฟ้าร้อยละ 1.5 โดยผลิตภัณฑ์หมูยอลดไขมันเสริมสมุนไพรแกงเขียวหวานมีคุณภาพดังนี้ ค่า $a_w = 0.878$ ค่าความแข็ง (Hardness) 0.878 นิวตัน ค่าความสามารถยึดเกาะ (Cohesiveness) 0.113 ค่าความเป็นสปริง (Springiness) 1.547 มิลลิเมตร ค่าความยืดหยุ่น (Gumminess) 0.099 นิวตัน ค่าความคงทนเมื่อถูกเคี้ยว (Chewiness) 0.154 จูล และค่าการเกาะติดของอาหาร (Adhesiveness) 0.739 จูล ตามลำดับ ความชื้น โปรตีน ไขมัน ร้อยละ 72.300 16.710 และ 6.540 ตามลำดับ มีจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด น้อยกว่า 300 โคโลนีต่อกรัม และมีจำนวนยีสต์และรา น้อยกว่า 10 โคโลนีต่อกรัม จากการประเมินความชอบของผู้บริโภคจำนวน 100 คน ในคุณลักษณะด้านลักษณะปรากฏ สี รสชาติ กลิ่นรสแกงเขียวหวาน เนื้อสัมผัส ความแน่นเนื้อ และความชอบรวม พบว่า ผู้บริโภคให้ค่าคะแนนความชอบระดับชอบ ผู้บริโภคจะตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์หากมีวางจำหน่าย เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ลดไขมันเสริมสมุนไพรซึ่งตรงกับความต้องการในการบริโภคเพื่อสุขภาพ