**ชื่อเรื่อง** การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้าหลนและแกงปลาร้าโซเดียมต่ำ

**ผู้วิจัย** นางสาวศนันธร พิชัย

 นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส

 นางสาวปาริชาติ ราชมณี

**ที่ปรึกษา** -

**หน่วยงานคณะ**  เทคโนโลยีการเกษตร

 มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

**ปีที่ได้รับทุน** 2560

**ปีที่แล้วเสร็จ** 2561

**บทคัดย่อ**

 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้าหลนและแกงปลาร้าโซเดียมต่ำ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตราการอบแห้งของผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาร้าผงโซเดียมต่ำ ศึกษาการคืนตัวของผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาร้าผงโซเดียมต่ำ และศึกษาสูตรที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาร้าผงโซเดียมต่ำ ผลการทดลองด้านการศึกษาอัตราการอบแห้งของส่วนผสมในผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาร้าโซเดียมต่ำ พบว่า ปริมาณความชื้นของตะไคร้มีความชื้นน้อยที่สุด ซึ่งความสามารถในการคืนตัวของผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาร้าผงโซเดียมต่ำที่ระยะเวลา 1, 2, 3, 4 และ 5 นาที พบว่า หอมแดงและใบมะกรูดสามารถคืนตัวได้ดีที่สุดที่ระยะเวลา 4 นาที ตะไคร้ และปลาร้าโซเดียมต่ำผงอบแห้งสามารถคืนตัวได้ดีที่สุดที่ระยะเวลา 5 นาที และเมื่อศึกษาผลของอุณหภูมิน้ำต่อความสามารถในการคืนตัวของผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาร้าผงโซเดียมต่ำอบแห้ง พบว่า หอมแดงสามารถคืนตัวได้ดีที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 10 นาที ตะไคร้ ใบมะกรูดและปลาร้าโซเดียมต่ำผงอบแห้งคืนตัวได้ดีที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 10, 6 และ 8 นาที ตามลำดับ ปริมาณโปรตีนของปลาร้าหลนมีค่าเท่ากับร้อยละ 12.40 และแกงปลาร้ามีปริมาณโปรตีนเท่ากับร้อยละ 10.78 ด้านการวิเคราะห์จุลินทรีย์ทั้งหมดในผลิตภัณฑ์ปลาร้าหลนและแกงปลาร้า พบว่า ผลิตภัณฑ์ปลาร้าหลนมีจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด 1.28 x 103 โคโลนีต่อกรัม และผลิตภัณฑ์แกงปลาร้าจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด 2.82 x 103 โคโลนีต่อกรัม ซึ่งเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่ มผช. 134/2546 และด้านการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้ทดสอบชิมผลิตภัณฑ์ปลาร้าหลนและแกงปลาร้า พบว่า มีการยอมรับมากที่สุดทั้งด้าน สี กลิ่น รสชาติ และความชอบโดยรวม มีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ (p>0.05)

**คำสำคัญ:** ปลาร้า อาหารโซเดียมต่ำ การทำแห้ง