

ชื่อเรื่อง	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้าหลนและแกงปลาร้าโซเดียมต่ำ
ผู้วิจัย	นางสาวศนันธร พิชัย นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตนโส 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 1.28×10^3 โคโลนีต่อกรัม และผลิตภัณฑ์แกงปลาร้าจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด 2.82×10^3 โคโลนีต่อกรัม ซึ่งเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่ มพช. 134/2546 และด้านการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้ทดสอบชิมผลิตภัณฑ์ปลาร้าหลนและแกงปลาร้า พบว่า มีการยอมรับมากที่สุดทั้งด้าน สี กลิ่น รสชาติ และความชอบโดยรวม มีค่าไม่แตกต่างกันทางสถิติ ($p>0.05$)

คำสำคัญ: ปลาร้า อาหารโซเดียมต่ำ การทำแห้ง