

ปัญหาพิเศษ

โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
ชื่อปัญหาพิเศษเรื่อง เนื้อปลาบดเสริมไข่อาหารชุมชนปังแซ่บเยือกแข็ง

ชื่อนักศึกษา	นายจเร	สัญจร	รหัส	434272003
	นายวรุตม์	กิจบรรทัด	รหัส	434272026
อาจารย์ที่ปรึกษา	นางพรทิพย์	เหมือนคิด		

ความสำคัญและที่มาของปัญหา

ปลาเป็นแหล่งโปรตีนที่มีคุณค่า มีกรดอะมิโนที่จำเป็นครบตามความต้องการของร่างกาย และเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคค่อนข้างสูง ที่สำคัญมีราคาถูกกว่าเนื้อสัตว์ชนิดอื่นๆ ผลิตภัณฑ์อาหารที่ทำจากปลา มีมากหลาย เช่น ไส้กรอก ซูริมิ เด้าหูปลา ลูกชิ้น ปลาบดแห้ง ล้วนแต่ ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคทั้งสิ้น

เนื้อปลาบดชุมชนปังแซ่บเยือกแข็ง ยังไม่เป็นที่รู้จักและนิยมกันมากนักจึงได้มีการ พัฒนาการทำเนื้อปลาบดเสริมไข่อาหารชุมชนปัง ซึ่งจะเป็นประโยชน์แก่ผู้บริโภค เพราะเป็น การเพิ่มคุณค่าทางอาหารในเนื้อปลาบดแซ่บเยือกแข็งและสามารถที่จะพัฒนาเป็นอุตสาหกรรมต่อไป

คำนำ

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์อาหารที่ทำจากเนื้อปลาเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลาย เพราะจะให้คุณค่าทางโภชนาการสูงโดยเฉพาะโปรตีน มีปริมาณไขมันค่อนข้างน้อยจึงเป็นที่นิยมของผู้บริโภค ในการทดลองครั้งนี้จะนำผลิตภัณฑ์เนื้อปลาดซึ่งจะเติมพากพื้นบ้านลงไป คือ ตำลึง พากหวานบ้าน และใบยอดเพื่อเป็นการเพิ่มคุณค่าทางด้าน營อาหารให้แก่ผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์เนื้อปลาดเสริมไข่อาหารชูบเกล็ดขนมปังแซ่บเยื่อกแห้งเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถในการนำมารับประทาน และสามารถเก็บรักษาในอุณหภูมิของตู้เย็นที่ใช้ในครัวเรือนทั่วๆไปได้ ดังนั้น ผลิตภัณฑ์ชนิดนี้อาจจะเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ผู้บริโภคยอมรับและสามารถที่จะพัฒนาเป็นอุตสาหกรรมต่อไป



วัตถุประสงค์

1. ศึกษาการยอมรับสูตร
2. เพื่อพัฒนาการผลิตเนื้อปลาบดซุบเกล็ดขนมปังแซ่บเยือกแข็งโดยเสริมไขอาหารจากผักพื้นบ้าน
3. ศึกษาคุณภาพทางด้านกายภาพ เคมี และ จุลินทรีย์

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบถึงสูตรการผลิตเนื้อปลาบดเสริมไขอาหารซุบเกล็ดขนมปังแซ่บเยือกแข็งที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค
2. ทราบถึงคุณภาพของเนื้อปลาบดเสริมไขอาหารซุบเกล็ดขนมปังแซ่บเยือกแข็ง
3. ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่

