

ปัญหาพิเศษ

โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

ชื่อปัญหาพิเศษเรื่อง เนื้อปลาบดเสริมใยอาหารซุบเกล็ดขนมปังแช่เยือกแข็ง

ชื่อนักศึกษา นายจเร สัจจจร รหัส 434272003

นายวรุฒม์ กิจบรรทัด รหัส 434272026

อาจารย์ที่ปรึกษา นางพรทิพย์ เหมือนคิด

ความสำคัญและที่มาของปัญหา

ปลาเป็นแหล่งโปรตีนที่มีคุณค่า มีกรดอะมิโนที่จำเป็นครบตามความต้องการของร่างกาย และเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคค่อนข้างสูง ที่สำคัญมีราคาถูกกว่าเนื้อสัตว์ชนิดอื่นๆ ผลิตภัณฑ์อาหารที่ทำจากปลามีมากมาย เช่น ไส้กรอก ซุริมิ เต้าหู้ปลา ลูกชิ้น ปลาบดแห้ง ล้วนแต่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคทั้งสิ้น

เนื้อปลาบดซุบเกล็ดขนมปังแช่เยือกแข็ง ยังไม่เป็นที่รู้จักและนิยมกันมากนักจึงได้มีการพัฒนาการทำเนื้อปลาบดเสริมใยอาหารซุบเกล็ดขนมปัง ซึ่งจะเป็นประโยชน์แก่ผู้บริโภคเพราะเป็นการเพิ่มคุณค่าทางอาหารในเนื้อปลาบดแช่เยือกแข็งและสามารถที่จะพัฒนาเป็นอุตสาหกรรมต่อไป

คำนำ

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์อาหารที่ทำจากเนื้อปลาเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลายเพราะจะให้คุณค่าทางโภชนาการสูงโดยเฉพาะโปรตีน มีปริมาณไขมันค่อนข้างน้อยจึงเป็นที่นิยมของผู้บริโภค ในการทดลองครั้งนี้จะนำผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดซึ่งจะเติมพวกผักพื้นบ้านลงไป คือ ตำลึง ผักหวานบ้าน และใบยอ เพื่อเป็นการเพิ่มคุณค่าทางด้านใยอาหารให้แก่ผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดเสริมใยอาหารชุปเกล็ดขนมปังแซ่เยือกแข็งเป็นผลิตภัณฑ์ที่สะดวกในการนำมารับประทาน และสามารถเก็บรักษาในอุณหภูมิของตู้เย็นที่ใช้ในครัวเรือนทั่วๆไปได้ ดังนั้นผลิตภัณฑ์ชนิดนี้อาจจะเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ผู้บริโภคยอมรับและสามารถที่จะพัฒนาเป็นอุตสาหกรรมต่อไป



วัตถุประสงค์

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

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบถึงสูตรการผลิตเนื้อปลาบดเสริมใยอาหารชุบเกล็ดขนมปังแช่เยือกแข็งที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค
2. ทราบถึงคุณภาพของเนื้อปลาบดเสริมใยอาหารชุบเกล็ดขนมปังแช่เยือกแข็ง
3. ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่

