

สรุปผลการทดลอง

จากการศึกษาผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดเสริมไข่อหารชูบเกล็ดขنمปังแซ่บเยือกแข็ง คุณภาพทางด้านกายภาพ ทางด้านเคมี และ ทางด้านจุลินทรีย์ ได้ข้อสรุป ดังนี้

คุณภาพทางด้านกายภาพ นำเนื้อปลาบดมาผสานกับเครื่องปรุง และสมุนไพรที่เตรียมไว้ ได้แก่ เกลือ, พริกไทย, ใบยอด, ผักหวานบ้าน และ ต้มยำ เมื่อได้ผลิตภัณฑ์แล้วทำการทดสอบทางประสานสัมผัส ได้รับคะแนนการยอมรับจากผู้ทดสอบhim คือ สูตร B เนื่องจากสูตร B มีเนื้อสัมผัสถี่แน่นและเหนียว ส่วนกลิ่นและรสชาติของสูตร B จะมีทั้งกลิ่นและรสของปลาและของเนยอยู่ในปริมาณที่พอเหมาะไม่มากหรือน้อยจนเกินไป ในขณะที่สูตรอื่นๆ จะมีกลิ่นของผักมากเกินไปเมื่อเปรียบเทียบกับสูตร B เมื่อนำผลิตภัณฑ์ไปเก็บรักษาเป็นเวลา 12 สัปดาห์ พบว่า กลิ่น และ รสชาติ จะมีการเปลี่ยนแปลงน้อยมาก สีของตัวอย่างผลิตภัณฑ์มีสีที่เข้มกว่าตัวอย่างก่อนการแซ่บเย็นอย่างเห็นได้ชัด ส่วนเนื้อสัมผัสมีลักษณะแน่นขึ้น

คุณภาพทางเคมีของเนื้อปลา พบว่า มีความชื้น (ร้อยละ) 78.7 ปริมาณโปรตีน (ร้อยละ) 20.3 ปริมาณไขมัน (ร้อยละ) 0.9 ปริมาณเยื่อไขไม่พบ และเมื่อนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดเสริมไข่อหารชูบเกล็ดขنمปังแล้ว นำมาทำการเก็บรักษา และนำผลิตภัณฑ์มาวิเคราะห์ สรุปได้ว่า ปริมาณเยื่อไขของสูตร C มีมากที่สุด รองลงมาคือ สูตร D, B และ A ตามลำดับ ปริมาณความชื้นของสูตร A, B, C และ D เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ในระดับที่ใกล้เคียงกัน ปริมาณโปรตีนของสูตร B มีมากกว่า สูตร A, C และ D ตามลำดับ ส่วนปริมาณไขมัน สูตร D จะมีปริมาณไขมันมากที่สุด รองลงมาคือ สูตร B, A และ C ตามลำดับ

คุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ เมื่อนำผลิตภัณฑ์มาทำการวิเคราะห์ทั้งก่อนและหลังการเก็บรักษา สรุปได้ว่า ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ตามระยะเวลาการเก็บรักษา ส่วนเชื้อจุลินทรีย์ *Escherichia coli*, *Salmonella sp.* ไม่พบ ปริมาณจุลินทรีย์ที่พบนั้นถือว่ายังอยู่ในช่วงที่ยอมรับได้ และอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเนื้อปลาบด(มาตรฐาน)(มาตรฐาน)(มาตรฐาน)