

สรุปผลการทดลอง

จากการศึกษาผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดเสริมใยอาหารซุบเกล็ดขนมปังแช่เยือกแข็ง คุณภาพทางด้านกายภาพ ทางด้านเคมี และ ทางด้านจุลินทรีย์ ได้ข้อสรุป ดังนี้

คุณภาพทางด้านกายภาพ นำเนื้อปลาบดมาผสมกับเครื่องปรุง และสมุนไพรที่เตรียมไว้ ได้แก่ แก้วเกลือ , พริกไทย , ใบยอ , ผักหวานบ้าน และ ตำลึง เมื่อได้ผลิตภัณฑ์แล้วทำการทดสอบทางประสาทสัมผัส ได้รับคะแนนการยอมรับจากผู้ทดสอบชิม คือ สูตร B เนื่องจากสูตร B มีเนื้อสัมผัสที่แน่นและเหนียว ส่วนกลิ่นและรสชาติของสูตร B จะมีทั้งกลิ่นและรสของปลาและของใบยอในปริมาณที่พอเหมาะไม่มากหรือน้อยจนเกินไป ในขณะที่สูตรอื่นๆ จะมีกลิ่นของผักมากเกินไปเมื่อเปรียบเทียบกับสูตร B เมื่อนำผลิตภัณฑ์ไปเก็บรักษาเป็นเวลา 12 สัปดาห์ พบว่า กลิ่น และ รสชาติ จะมีการเปลี่ยนแปลงน้อยมาก สีของตัวอย่างผลิตภัณฑ์มีสีที่เข้มกว่าตัวอย่างก่อนการแช่เยือกแข็งอย่างเห็นได้ชัด ส่วนเนื้อสัมผัสมีลักษณะแน่นขึ้น

คุณภาพทางเคมีของเนื้อปลา พบว่า มีความชื้น (ร้อยละ) 78.7 ปริมาณโปรตีน (ร้อยละ) 20.3 ปริมาณไขมัน (ร้อยละ) 0.9 ปริมาณเยื่อใยไม่พบ และเมื่อนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อปลาบดเสริมใยอาหารซุบเกล็ดขนมปังแล้ว นำมาทำการเก็บรักษา และนำผลิตภัณฑ์มาวิเคราะห์ สรุปได้ว่า ปริมาณเยื่อใยของสูตร 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 ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดเพิ่มขึ้นเรื่อยๆตามระยะเวลาการเก็บรักษา ส่วนเชื้อจุลินทรีย์ *Escherichia coli* , *Salmonella sp.* ไม่พบ ปริมาณจุลินทรีย์ที่พบนั้นถือว่ายังอยู่ในช่วงที่ยอมรับได้ และอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเนื้อปลาบด(ซูริมิ)แช่เยือกแข็ง