

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลานิลแผ่นอบกรอบปรุงรส

Product Development of Seasoned Crispy Tilapia Sheet

พารินา มะแซ¹ จันทรเพ็ญ ไชยწყ²
Parina Masae¹ Janphen chainui²

¹ภาควิชาเทคโนโลยีแปรรูปสัตว์น้ำ วิทยาลัยเทคโนโลยีการเกษตรและประมงปัตตานี จังหวัดปัตตานี 94170

¹Fish Processing Technology Pattani Fisheries and Agriculture Technology College Province 94170

²ครุ ภาควิชาเทคโนโลยีแปรรูปสัตว์น้ำ วิทยาลัยเทคโนโลยีการเกษตรและประมงปัตตานี E-mail : keawwan_02@hotmail.co.th

¹Corresponding Author: E-mail : papa051038@gmail.com 061-1913762

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณแป้งสาลีที่แตกต่างกันในผลิตภัณฑ์ปลานิลแผ่นอบกรอบปรุงรส จำนวน 3 สูตร ได้แก่ ปริมาณแป้งสาลี 10 กรัม ปริมาณแป้งสาลี 20 และปริมาณแป้งสาลี 30 กรัม โดยประเมินคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคทางด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ปลานิลแผ่นอบกรอบปรุงรส พบว่า ได้มีการทดสอบชิมโดยผู้ทดสอบชิม 50 คน ผลปรากฏว่าสูตรที่มีการยอมรับมากที่สุด คือ ปริมาณแป้งสาลี 30 กรัม มีคะแนนการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัสในทุกๆด้าน คือ ด้านลักษณะปรากฏ ด้านสี ด้านกลิ่น ด้านรสชาติ ด้านเนื้อสัมผัส และด้านความชอบโดยรวม โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 6.52 คะแนน, 7.00 คะแนน, 6.30 คะแนน, 5.90 คะแนน, 5.76 คะแนน และ 5.46 คะแนน จากนั้นรองลงมาจะเป็น ปริมาณแป้งสาลี 20 กรัม ที่มีผลปรากฏว่าเป็นสูตรที่มีการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัสโดยมีการทดสอบชิมทาง ด้านลักษณะปรากฏ ด้านสี ด้านกลิ่น ด้านรสชาติ ด้านเนื้อสัมผัส และด้านความชอบโดยรวม โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 5.62 คะแนน 5.36 คะแนน 6.10 คะแนน 5.30 คะแนน 5.12 คะแนน และ 5.20 คะแนน จากนั้นจะเป็น ปริมาณแป้งสาลี 10 กรัม ที่มีการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัสผลปรากฏว่าเป็นสูตรที่มีการยอมรับทาง ด้านลักษณะปรากฏ ด้านสี ด้านกลิ่น ด้านรสชาติ ด้านเนื้อสัมผัส และด้านความชอบโดยรวม โดยมีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ 5.08 คะแนน 5.44 คะแนน 5.84 คะแนน 5.68 คะแนน 5.68 คะแนน และ 5.18 คะแนน

คำสำคัญ : ปลานิล ,ผงปรุงรส ,ขนมขบเคี้ยว

ABSTRACT

Objective of this research was to study the different wheat flour content in three recipes of seasoned crispy tilapia sheet products, namely, 10 g of wheat flour, 20 g of wheat and 30 g of wheat, by assessing consumer acceptance score for appearance. Color, smell, taste, texture and overall consumer preferences towards the seasoned crispy tilapia products. It was found that a tasting test was performed with 50 testers. The results showed that the most accepted formulation was 30 grams of wheat flour, with all sensory acceptance scores: appearance, color, smell, taste. Texture side And overall preferences The average was 6.52 points, 7.00 points, 6.30 points, 5.90 points, 5.76 points and 5.46 points. Then the next one will be The effective amount of wheat flour of 20 grams appears to be a neurologically tolerated formula. Touched with a tasting test Appearance aspect, color side, smell side, taste side, texture side And overall preferences The average was 5.62 points, 5.36

points, 6.10 points, 5.30 points, 5.12 points and 5.20 points. Then will be The sensory tolerance of 10 grams of wheat flour appears to be a formulated with a bioavailability. Appearance aspect, color side, smell side, taste side, texture side And overall preferences The lowest average was 5.08 points, 5.44 points, 5.84 points, 5.68 points, 5.68 points and 5.18 points.

Keywords: Tilapia, Seasoning, Snack