

# การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาดุกยทอดแทนผักสามชนิด

## Product Development of Catfish to Replace Three Vegetables

นุรฮาซีกัม นินเนาะ<sup>1</sup>ฟาตีมาเอโปเงาะ<sup>1</sup> รุสมิยา อาลี<sup>2</sup>  
NurhasikemNinoh<sup>1</sup>Fatimoh Pongo<sup>1</sup>Rusmiye Alea<sup>2</sup>

<sup>1</sup>ภาควิชาเทคโนโลยีแปรรูปสัตว์น้ำ วิทยาลัยเทคโนโลยีการเกษตรและประมงปัตตานี จังหวัดปัตตานี 94170

<sup>1</sup>Fish Processing Technology Pattani Fisheries and Agriculture Technology College Province 94170

<sup>2</sup>ครู ภาควิชาเทคโนโลยีแปรรูปสัตว์น้ำ วิทยาลัยเทคโนโลยีการเกษตรและประมงปัตตานี E-mail : rusmiya151@gmail.com

<sup>1</sup>Corresponding Author: E-mail:Nurhasikemninoh@gmail.com0626320693

### บทคัดย่อ

จากการศึกษาชนิดของผักในการผลิตปลาดุกยทอดที่เหมาะสม จำนวน 4 สูตร ได้แก่ สูตรมาตรฐาน สูตรทดแทนแครอท สูตรทดแทนมันม่วง และสูตรทดแทนฟักทอง พบว่า มีการทดสอบชิมโดยทดสอบชิมโดยใช้แบบสอบถามจำนวนผู้ทดสอบชิม 50 คน มีผลปรากฏว่าสูตรที่มีการยอมรับมากที่สุด สูตรทดแทนแครอท มีคะแนนการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัสในทุกๆด้าน คือ ด้านสี ด้านความยืดหยุ่น ด้านกลิ่นรส ด้านลักษณะปรากฏ และด้านความชอบโดยรวม โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.03 คะแนน 4.02 คะแนน 4.01 คะแนนและ 4.09 คะแนน จากนั้นรองลงมาจะเป็นสูตรทดแทนฟักทองที่มีผลปรากฏว่าเป็นสูตรที่มีการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัสโดยมีการทดสอบชิมทางด้านสี ด้านความยืดหยุ่น ด้านกลิ่นรส ด้านลักษณะปรากฏ และด้านความชอบโดยรวมโดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.80คะแนน 3.78คะแนน 3.81คะแนน 3.92คะแนน และ 4.02คะแนนและ จะเป็นสูตรมาตรฐานที่มีผลปรากฏว่าเป็นสูตรที่มีการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัสโดยมีการทดสอบชิมทางด้านสี ด้านความยืดหยุ่น ด้านกลิ่นรส ด้านลักษณะปรากฏ และด้านความชอบโดยรวมโดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.60คะแนน 3.63คะแนน 3.68คะแนน 3.66คะแนนและ 3.72คะแนนจากนั้นจะเป็นสูตรทดแทนมันม่วงที่มีการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัสผลปรากฏว่าเป็นสูตรที่มีการยอมรับทางด้านสี ด้านความยืดหยุ่น ด้านกลิ่นรส ด้านลักษณะปรากฏ และด้านความชอบโดยรวมโดยมีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ 3.608 คะแนน 3.58คะแนน 3.65คะแนน 3.75คะแนน และ 3.84คะแนน

**คำสำคัญ :** ปลาดุก แครอท มันม่วง ฟักทอง

### Abstract

Four types of suitable vegetables were studied for the catfish production, namely the standard formula, carrot substitute formula. Purple potato substitute formula And the pumpkin replacement recipe was found to have a tasting test by using a questionnaire. The number of 50 testers showed that the recipe with the most accepted Carrot substitute recipes There were scores for sensory acceptance in all areas: color, flexibility, flavor, appearance. And overall preferences The average was 4.03 points, 4.02 points, 4.01 points and 4.09 points, followed by a pumpkin substitute formula that resulted in a neurologically acceptable formula. Touched by tasting tests for color, flexibility, flavor, appearance And overall

preference with an average of 3.80 points, 3.78 points, 3.81 points, 3.92 points and 4.02 points, and will be a standard formula that results in a sensory acceptance formula with a color tasting test. Flexibility, flavor, appearance And overall preferences The average value was 3.60 points, 3.63 points, 3.68 points, 3.66 points and 3.72 points, then it was a sensory-acclaimed purple potato substitute formulation, the result showed that it was a formula with color tolerance, flavor resilience. Appearance And overall preference with the least mean mean 3.608 points, 3.58 points, 3.65 points, 3.75 points and 3.84 points.

Keywords: catfish, carrot, purple sweet potato, pumpkin