

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ศึกษากระบวนการผลิตแคบหมูกึ่งสำเร็จรูปสำหรับไมโครเวฟ เพื่อลดขั้นตอนการทอดของแคบหมู ทำให้แคบหมูมีปริมาณไขมันลดลง และสะดวกในการรับประทาน จากการศึกษาขั้นตอนการอบเพื่อลดความชื้นของหนังหมู ระยะเวลาในการอุ่นน้ำมัน พบว่าระยะเวลาการอบที่ 3 ชั่วโมง และการอุ่นน้ำมันที่ 1 ชั่วโมง 30 นาที เป็นเวลาที่เหมาะสมสำหรับการผลิต เมื่อนำแคบหมูกึ่งสำเร็จรูปสำหรับไมโครเวฟมีความยาวเส้น 10 เซนติเมตร น้ำหนักในการอบ 25 กรัม และอบในไมโครเวฟที่ความร้อน 900 วัตต์เป็นเวลา 3 นาที จะได้ผลิตภัณฑ์แคบหมูที่มีปริมาณความชื้น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต เส้นใย และเถ้า ร้อยละ 3.06, 73.8, 11.30, 5.8, 0.78 และ 5.26 ตามลำดับ จากนั้นเปรียบเทียบคุณภาพแคบหมูจากการอบด้วยไมโครเวฟกับแคบหมูที่จำหน่ายทั่วไปในท้องตลาดจำนวน 3 ตัวอย่าง พบว่าแคบหมูที่ผลิตได้จากการอบด้วยไมโครเวฟมีปริมาณไขมันเฉลี่ยร้อยละ 11.30 ซึ่งมีปริมาณไขมันน้อยกว่าแคบหมูที่จำหน่ายทั่วไป โดยมีปริมาณไขมันอยู่ในช่วงร้อยละ 22.58 - 34.96

ต้นทุนการผลิตแคบหมูกึ่งสำเร็จรูป โดยไม่รวมราคาบรรจุภัณฑ์ ประมาณ 80 บาทต่อกิโลกรัม ทั้งนี้ราคาต้นทุนการผลิตจะแปรผันตามราคาของหนังหมูสดเป็นหลัก จากการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคทั่วไปจำนวน 200 คน พบว่าผู้บริโภคให้คะแนนคุณลักษณะด้านลักษณะปรากฏ ความพองตัว ความกรอบ รสชาติรวม และความชอบรวม มีระดับคะแนนเฉลี่ย คือ 7.37, 7.33, 7.72, 7.58 และ 7.46 ตามลำดับ และผู้บริโภคยอมรับในผลิตภัณฑ์แคบหมูกึ่งสำเร็จรูปสำหรับไมโครเวฟร้อยละ 86.5 และมีความต้องการซื้อร้อยละ 73.00 โดยมีเหตุผลในการซื้อคือไม่ต้องใช้น้ำมันทอด และลดปริมาณไขมันในแคบหมูร้อยละ 41.50 ด้านอายุการเก็บแคบหมูกึ่งสำเร็จรูปสำหรับไมโครเวฟที่อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาได้ 159 วัน และถ้าเก็บที่อุณหภูมิ 25 องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาได้ 83 วัน

Abstract

This research was based on the microwavable crispy pork rind product by avoid fried process to reduce fat content and improve consumption. Step of reduce moisture content in pork rind were studied by the times for baking and the times for reheat in oil. The optimum time of process was found at 3 hours and 1.30 hours, respectively. The microwavable crispy pork rind product was 10 centimeters long, 25 grams in weight and was baked in microwave at 900 watts 3 minutes that had moisture content, protein, fat, carbohydrate, fiber and ash 3.06, 73.8, 11.30, 5.8, 0.78, and 9.26 %, respectively. When compare quality of the microwavable crispy pork rind product of this study with the other 3 samples of the commercial fried pork rind that obtained from market. It was found that there were significant difference in fat content between the microwavable crispy pork rind and the other 3 samples. The fat content of the microwavable crispy pork rind was 11.30 % while the other 3 commercial pork rind products were 22.58 – 34.96 %

The cost of product of the microwavable crispy pork rind product without packaging that was approximately was 80 baht/kilogram. The cost of product was mostly depended on the cost of pork skin. With 200 consumer test, consumer evaluation showed that preferential scores on the product appearance, blister, brittleness, taste and overall preference were 7.37, 7.33, 7.22, 7.58 and 7.46 point, respectively. Percentages in which consumers favored and were expected to buy the product were 86.5 and 73. The main reason was to avoid deep-fried process which could reduce fat content in the product 41.5 %. For preservation of the product, it can be stored at 0 °C for 159 days and at 25 °C for 83 days