

บทคัดย่อ

โครงการ “ การใช้ประโยชน์จากชิ้นส่วนเนื้อโคพื้นเมืองใน การประกอบอาหารสมัยนิยม ”

วัตถุประสงค์ของการศึกษานี้ เพื่อเปรียบเทียบคุณภาพชิ้นส่วนเนื้อต่างๆ ของเนื้อโคพื้นเมืองในการประกอบอาหารสมัยนิยม ที่ใช้เนื้อโคเป็นส่วนประกอบหลักและเป็นที่นิยมในการบริโภคจำนวน 4 ชนิด ได้แก่ เนื้อจิ้มจุ่ม (การลวก) เนื้อย่างเกาหลี(การย่าง) เนื้อฟองดู (การทอด) และลาซานญ่าเนื้ออบ(การอบ) พัฒนาตำรับอาหารทั้ง 4 ชนิดและวิธีการผลิตแล้วทดสอบด้วยผู้ชิมแบบ Just about right scale (30 คน) นำมาปรับปรุงแล้วนำไปทดสอบกับผู้บริโภค 100 คน ต่อผลิตภัณฑ์ ผลจากการศึกษา พบว่า อาหารประเภทเนื้อจิ้มจุ่ม ชิ้นเนื้อที่เหมาะสมคือชิ้นส่วนเนื้อสันนอก รับประทานกับน้ำจิ้มแจ่ว ภายหลังการทดสอบค่าความรู้สึก พบว่า มีความชอบรวมอยู่ในช่วงความชอบ ชอบมาก ค่าความรู้สึกด้านสี กลิ่น รสเค็ม รสหวานและ เนื้อสัมผัส อยู่ในเกณฑ์พอดีไม่ต้องนำมาปรับปรุง จากการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค จำนวน 100 คน พบว่า ผู้บริโภคร้อยละ 68 เป็นเพศหญิง มีอายุอยู่ในช่วง 21-30 ปี โดย คิดเป็นร้อยละ 55 มีการศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี คิดเป็น ร้อยละ 71 อาชีพ ส่วนใหญ่เป็นพนักงานบริษัท ร้อยละ 50 โดยผู้บริโภคชอบรับประทานจิ้มจุ่ม ร้อยละ 68 จะรับประทานแล้วแต่โอกาส ร้อยละ 62 สถานที่รับประทาน คือ ร้านไคโดม่อน ร้อยละ 41 จากการทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า ผู้บริโภคมีการยอมรับต่อเนื้อจิ้มจุ่ม ด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสและความชอบรวม อยู่ในระดับยอมรับมาก เนื้อย่างเกาหลี ชิ้นเนื้อที่เหมาะสมคือชิ้นส่วนเนื้อโบริบ รับประทานกับน้ำจิ้มแจ่ว ภายหลังการทดสอบค่าความรู้สึก พบว่า มีความชอบรวมอยู่ในช่วงความชอบ ชอบมาก ค่าความรู้สึกด้านสี กลิ่นข้าวคั่ว รสเค็ม รสเปรี้ยว รสหวาน และ รสเผ็ดอยู่ในเกณฑ์พอดีไม่ต้องนำมาปรับปรุง จากการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค จำนวน 100 คน พบว่า ผู้บริโภคร้อยละ 67 เป็นเพศหญิง มีอายุอยู่ในช่วง 31- 40ปี โดย คิดเป็นร้อยละ 30 มีการศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี ร้อยละ 50 รายได้ต่อเดือน อยู่ในช่วง 10,000 - 14,999 บาท ร้อยละ 53 โดยผู้บริโภคชอบรับประทานเนื้อย่างเกาหลี ร้อยละ 67 ร้อยละ 75 จะรับประทานที่ร้านหมูกระทะ จากการทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า ผู้บริโภคมีการยอมรับต่อเนื้อย่างเกาหลี ด้านสี อยู่ในระดับยอมรับมาก ด้านกลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสและความชอบรวม อยู่ในระดับยอมรับปานกลาง เนื้อฟองดู ชิ้นส่วนเนื้อที่เหมาะสมคือชิ้นส่วนเนื้อพัวใน รับประทานกับน้ำจิ้มซอสพืชมะขาม ภายหลังการทดสอบค่าความรู้สึก พบว่า มีความชอบรวมอยู่ในช่วงความชอบ ชอบมาก ค่าความรู้สึกด้านสี กลิ่น รสเค็ม รสหวานและ ความข้นหนืด อยู่ในเกณฑ์พอดีไม่ต้องนำมาปรับปรุง จากการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค จำนวน 100 คน พบว่า ผู้บริโภคร้อยละ 57 เป็นเพศหญิง มีอายุอยู่ในช่วง 21- 30ปี โดย คิดเป็นร้อยละ 46 รายได้ต่อเดือน อยู่ในช่วง 20,000 บาทขึ้นไป ร้อยละ 53 ประกอบอาชีพ เป็นพนักงานบริษัท คิดเป็นร้อยละ 40 โดย ผู้บริโภคชอบรับประทานเนื้อฟองดู ร้อยละ 34 โดยจะรับประทานในโอกาสพิเศษ ยอมรับประทาน ร้อยละ 62 จะรับประทานที่โรงแรม ร้านอาหาร จากการทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า ผู้บริโภคมีการยอมรับต่อเนื้อฟองดู ด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสและความชอบรวม อยู่ในระดับยอมรับปานกลาง และลาซานญ่า โดยใช้ชิ้นส่วนเนื้อพื้นท้อง ภายหลังการทดสอบค่าความรู้สึก พบว่า มีความชอบรวมอยู่ในช่วง

ความชอบ ชอบมาก ค่าความรู้สึกด้านสีน้ำตาลอ่อน กลิ่นชีส รสเค็ม ความมันของซอส ความเป็นชั้น ความน่าของซอส เนื้อสัมผัส อยู่ในเกณฑ์พอดีไม่ต้องนำมาปรับปรุง จากการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค จำนวน 100 คน พบว่า ผู้บริโภคร้อยละ 53 เป็นเพศหญิง มีอายุอยู่ในช่วง 31-40 ปีและ 41- 50 ปี คิดเป็นร้อยละ 25 เท่ากัน มีการศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี และสูงกว่าปริญญาตรี คิดเป็น ร้อยละ 45 และ 31 ตามลำดับ ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัว ร้อยละ 36 โดยผู้บริโภครู้สึก เฉยๆกับรับประทานลาซานญ่าเนื้อมะเขือ ร้อยละ 59 จะรับประทานที่ร้านเคอะพิซซ่าและพิซซ่าฮัท คิดเป็นร้อยละ 29 และ 24 ตามลำดับ จากการทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า ผู้บริโภคมีการยอมรับต่อลาซานญ่าเนื้อมะเขือ ด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสและความชอบรวม อยู่ในระดับยอมรับปานกลาง การยอมรับเนื้อโคพื้นเมืองในอาหารสมันิยม 4 ชนิดนี้ แสดงว่าคุณภาพเนื้อโคพื้นเมืองสามารถใช้แทนเนื้อโคนำเข้าได้และคุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหารสมันิยมขึ้นกับคุณภาพของชิ้นเนื้อที่มีต่อวิธีการผลิต

Abstract

(Using of Native Thai Beef to Develop Modern Popular Cuisine)

The objectives of this study was to compare the quality of various Native Thai Beef-cuts on modern popular cuisine as such Nua Jim jum (blanching method), Korean Roasted Beef (roasting method), Fon-due (frying method), and Lasagna (baking method), all food recipes and cooking method were developed and tested by means of just about right scale and consumer test using 100 panelists per each food product.

The suitable beef cuts for Nua Jim Jum was sirloin eats with Jim Jaew sauce (Thai sauce). Overall preference was at level of like very much. Color odour , saltiness, sweet taste and texture were at optimum levels. About 68 % of consumer was female, 55% was with the age range of 21-30 year, 71 % was bachelor's degree and majority of consumer (57%) was office workers. Fifty percent of them prefer Nua Jim Jum , 68% consumed on different occasions, and 62% eat at Dai Do Mon Restaurant . The result of consumer test was found that 41% of them highly accepted the color, flavor, taste, texture and overall acceptability.

Korean Roasted Beef recipe with Jim Jaew sauce made from chuck eye cuts was the most preferable. The color , roasted rice flavor, saltiness, sourness, sweetness and spicy taste were at optimum level from just- about right scale test. From 100 consumer panels , 67 % was female , 30 % with the age rang of 31 - 40 year , 50 % obtained bachelor's degree and 53 % earned 10,000 – 14,900 ฿ /month . The consumer test revealed that 67 % prefers Korean Roasted Beef , 75 % prefer to eat out at Moo Krata restaurant. The color was highly accepted, while the flavor , taste texture and overall acceptability were at moderate acceptable level.

Fon-due with top round cuts was the most acceptable when it was served with pizz sauce. The overall preference was at like very much level. The color , flavor , saltiness, sweetness and viscosity were at optimum level. The panel composed of female 57 % , 46% with the age range of 21- 30 year, 53 % of them has income/ month more than 20,000 ฿ , 49 % works in the private offices. About 34 % of them consumer Fon-due on special occasion, and 62 % eat at hotel or restaurant. The color, flavor , taste, texture and overall acceptability of product were accepted at moderate level.

Recipe of Lasagna with flank cuts was the most preferable at level of like very much when compared to the other beef cuts. Light brown color, cheese flavor , saltiness, oiliness of sauce, layer of dough, juiciness of sauce and texture were at optimum level. The majority of consumers was female (53 %), the age – range of 31-40 year and 41- 50 year were equal amount (25%) of panels, 45 % and 31 % of them obtained bachelor and higher degrees, respectively. Most of them was the business owner

(36 %) and 59 % of panels neither likes nor dislikes to consume Lasagna. The pizza and pizza Hut were the preferable places to consume with the amount of 29 % and 24 % respectively. The color , flavor, taste, texture and overall acceptability of ground beef Lasagna were moderately accepted. The acceptability of Native Thai Beef in these Modern Popular Cuisine indicated that quality of Native Thai Beef can be use in place of import beef cuts and organoleptic quality of modern popular cuisine depends on the suitable quality of beef cuts for cooking method.