

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยนี้เพื่อพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตแคบหมูด้วยวิธีการอบ เพื่อให้แคบหมูมีคุณภาพด้านกลิ่นและรสชาติเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากขึ้น และสามารถอบให้พองตัวได้ด้วยเตาอบที่มีจำนวนน้ำยำ และใช้ในครัวเรือนได้หลากหลายมากขึ้น จากการศึกษาได้กระบวนการผลิตที่เหมาะสม คือ การนำหนังหมูล้างทำความสะอาด จากนั้นต้มในสารละลายเกลือผสมน้ำส้มสายชูจากนั้นหมักหนังหมูด้วยเครื่องปั่นรุ่น BHT (Butylated Hydroxy Toluene) ความเข้มข้นร้อยละ 0.01 ของน้ำหมักหนังหมู นำหนังหมูไปอบเพื่อลดความชื้นที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส นาน 4 ชั่วโมง และนำหนังหมูต้มในน้ำมันที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส นาน 2.5 ชั่วโมง ได้เป็นแคบหมูกึ่งสำเร็จรูปสำหรับอบให้พองตัวได้ด้วยเตาอบ โดยแคบหมูกึ่งสำเร็จรูปบรรจุถุงพลาสติกในลอนสามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องได้นานมากกว่า 4 เดือน

จากการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคทั่วไปที่มีต่อแคบหมูหลังการอบให้พองตัวด้วยเตาอบ จำนวน 500 คน พบว่า ผู้บริโภคยอมรับผลิตภัณฑ์ร้อยละ 95.00 และมีความต้องการซื้อร้อยละ 89.47 และหากมีการจำนวนน้ำยำแคบหมูกึ่งสำเร็จรูปสำหรับเตาอบผู้บริโภค มีความต้องการซื้อร้อยละ 82.74 โดยมีเหตุผลในการซื้อ คือ ปลอดภัยจากน้ำมันทอดช้า ผลิตภัณฑ์ใหม่น่าสนใจ มีปริมาณไขมันน้อยกว่าแคบหมูที่ผ่านการทอดในน้ำมัน สำหรับเป็นของฝาก สะดวกในการรับประทาน และเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ตามลำดับ

Abstract

This study aims to develop a formula and production process of baked crispy pork rinds (Kab Moo), to make its odor and taste quality more acceptable to consumers and to improve its swilling capacity for baking ovens which are available in the market and widely used in households. The optimal production process derived from the study is to clean the pork skins and boil in salt solution mixed with vinegar. Some antioxidant, BHT (Butylated Hydroxy Toluene), with concentration of 0.01 percent by the weight of pork skin is filled during the process of fermentation. Then dry the skins at 90 °c for 4 hours to reduce their moisture and boil them in oil at 100 °c for 2.5 hours. As a result, the instant crispy pork rinds which are ready for further swilling by a baking oven are completed. With the package of nylon plastic bags can keep the instant crispy pork rinds fresh at room temperature for more than 4 months.

The percentages of 500 favoured consumers were evaluated and were expected to buy were 95.00 and 89.47, respectively. And intention to purchase the instant crispy pork rinds for further swilling by a baking oven were 82.74 %. The main reason was safe from repeated use of oil. In addition, it is new, reduce fat content, gift, easily to eat, and healthy, respectively.