

## บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยนี้เพื่อพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตแคปซูลด้วยวิธีการอบ เพื่อให้แคปซูลมีคุณภาพด้านกลิ่นและรสชาติเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากขึ้น และสามารถอบให้พองตัวได้ด้วยเตาอบที่มีจำหน่าย และใช้ในครัวเรือนได้หลากหลายมากขึ้น จากการศึกษาได้กระบวนการผลิตที่เหมาะสม คือ การนำหนังหมูล้างทำความสะอาด จากนั้นต้มในสารละลายเกลือผสมน้ำส้มสายชู จากนั้นหมักหนังหมูด้วยเครื่องปรุงรส และเติมสารกันหืน BHT (Butylated Hydroxy Toluene) ความเข้มข้นร้อยละ 0.01 ของน้ำหนังหมู นำหนังหมูไปอบเพื่อลดความชื้นที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส นาน 4 ชั่วโมง และนำหนังหมูต้มในน้ำมันที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส นาน 2.5 ชั่วโมง ได้เป็นแคปซูลสำเร็จรูปสำหรับอบให้พองตัวได้ด้วยเตาอบ โดยแคปซูลสำเร็จรูปบรรจุถุงพลาสติกในลอนสามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องได้นานมากกว่า 4 เดือน

จากการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคทั่วไปที่มีต่อแคปซูลหลังการอบให้พองตัวด้วยเตาอบ จำนวน 500 คน พบว่า ผู้บริโภคยอมรับผลิตภัณฑ์ร้อยละ 95.00 และมีความต้องการซื้อร้อยละ 89.47 และหากมีการจำหน่ายแคปซูลสำเร็จรูปสำหรับเตาอบ ผู้บริโภคมีความต้องการซื้อร้อยละ 82.74 โดยมีเหตุผลในการซื้อ คือ ปลอดภัยจากน้ำมันทอดซ้ำ ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่น่าสนใจ มีปริมาณไขมันน้อยกว่าแคปซูลที่ผ่านการทอดในน้ำมัน 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 added 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.