

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการทดลอง

1. องค์ประกอบทางเคมีของเนื้อปลาหมึกกระดอง (*Sepia* spp.) ส่วนที่กินได้มีดังนี้ คือ โปรตีนมีในส่วนตัว 13.7 % ลำตัว 18.0 % ปีก 13.2 % ไขมันมีอยู่ในส่วนตัว 0.037 % ลำตัว 1.2 % ปีก 1.0 % ความชื้นในส่วนตัว 84.8 % ลำตัว 81.9 % ปีก 86.8 % เถ้าในส่วนตัว 0.88 % ลำตัว 1.3 % ปีก 0.71 % และ salt soluble protein ในส่วนตัว 39.2 % ลำตัว 45.4 % ปีก 39.1 %
2. ปลาหมึกกระดองรมควันสูตรที่มีคะแนนการยอมรับสูงสุดมีเครื่องปรุงรส ซึ่งประกอบด้วยเกลือป่น 3.0 % น้ำตาลทรายขาว 14.0 % ผลึกถั่วที่ไคมีปริมาณความชื้น 46.8 % เกลือ 5.1 % และ salt penetration 9.9 %
3. ลูกชิ้นปลาหมึกกระดองสูตรที่มีคะแนนการยอมรับสูงสุดมีส่วนผสมของ เกลือป่น 2.5 % phosphate salt 0.3 % wheat gluten 4.0 % กระเทียมผง 0.4 % และพริกไทยป่น 0.5 % ผลึกถั่วที่ไคมีค่า gel-strength 0.128 lb-in และความชื้น 79.9 %
4. แหนมปลาหมึกกระดองสูตรที่ใช้เนื้อปลาหมึกกระดอง 100.0 % มีหนังหมู 20.0 % ข้าวสวยบด 10.0 % เกลือป่น 2.5 % น้ำตาลทรายขาว 3.0 % กระเทียมบด 12.0 % พริกไทยป่น 0.07 % และพริกขี้หนู 2.0 % เป็นส่วนผสม ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคในช่วงคะแนนการยอมรับชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง ผลึกถั่วที่ไคหลังการหมักมีปริมาณกรดแลคติก 1.1 % ค่าความเป็นกรด-ด่าง 4.6 และปริมาณความชื้น 73.4 %
5. การศึกษาอายุการเก็บและคุณภาพของปลาหมึกกระดองรมควัน สูตรที่มีการยอมรับมากที่สุดพบว่าประกอบด้วยโปรตีน 27.1 % ไขมัน 0.21 % ความชื้น 49.0 % และเถ้า 2.3 % ไม่พบว่ามีจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดร่างกายปนเปื้อน ผลึกถั่วที่ไคบรรจุในถุง LDPE กับ PP เมื่อเก็บที่อุณหภูมิ 28-32 °C มีอายุการเก็บไม่เกิน 4 วัน และเมื่อเก็บที่อุณหภูมิ 4-10 °C มีอายุการเก็บมากกว่า 62 วัน

6. การศึกษาอายุการเก็บ และคุณภาพของลูกชิ้นปลาหมึกกระดองพบว่สูตรที่มีคะแนนการยอมรับมากที่สุดประกอบด้วยโปรตีน 18.9 % ไขมัน 0.16 % ความชื้น 80.5 % และเถ้า 1.3 % ไม่พบว่ามีจุลินทรีย์ที่ให้โทษแก่ร่างกายปนเปื้อนและผลิตภัณฑ์ซึ่งบรรจุในถุง LDPE เมื่อเก็บที่อุณหภูมิ 0 °C มีอายุการเก็บประมาณ 12 วัน และที่อุณหภูมิ 4-10 °C มีอายุการเก็บประมาณ 5 วัน
7. การศึกษาอายุการเก็บและคุณภาพของแฮมปลาหมึกกระดองพบว่สูตรที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคประกอบด้วยโปรตีน 17.6 % ไขมัน 0.67 % ความชื้น 73.2 % และเถ้า 1.2 % ไม่พบว่ามีจุลินทรีย์ที่ให้โทษแก่ร่างกายปนเปื้อนและผลิตภัณฑ์ซึ่งบรรจุในถุง PP เมื่อเก็บที่อุณหภูมิ 30-35 °C มีอายุการเก็บประมาณ 5 วัน และเมื่อเก็บที่อุณหภูมิ 4-10 °C มีอายุการเก็บประมาณ 7 วัน

ขอเสนอแนะสำหรับงานวิจัยที่จะทำต่อไป

1. การศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตและศึกษาอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ในการทดลองระดับ pilot scale
2. ศึกษาวิจัยเพื่อปรับปรุงอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิด
3. พัฒนาปรับปรุงสูตรและขั้นตอนการผลิต เพื่อให้ผู้บริโภคยอมรับผลิตภัณฑ์มากยิ่งขึ้น

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย