

ลักษณะของไส้กรอกปราศจากเนื้อสัตว์ที่ประกอบด้วยเห็ดแครง

ผู้วิจัย	นางสาวรัชฎาภรณ์	โตประภัสสร
	นางสาวรัตติพร	บุญสุข
สาขา	วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ	
คณะ	เทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑการเกษตร	
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ. ดร. นันทรัตน์ ณ นครพนม	

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาคุณลักษณะทางกายภาพไส้กรอกปราศจากเนื้อสัตว์โดยใช้วิทกทูเตน โปรตีนเกษตร และเห็ดแครง เป็นส่วนประกอบหลักการเตรียมไส้กรอกทำโดยผสมวิทกทูเตนและโปรตีนเกษตรอัตราส่วน 80:20, 70:30 และ 60:40 (w/w) ผสมเติมน้ำ 220 กรัม นวดผสมให้เข้ากัน คัดเลือกสูตรที่ขึ้นรูปได้ดีมาศึกษาการทดแทนวิทกทูเตนด้วยเห็ดแครงโดยอัตราส่วนการทดแทนเท่ากับ 68.60:1.40%, 67.90:2.10%, 67.20:2.80% และ 66.50:3.50% (w/w) การใช้วิทกทูเตน โปรตีนเกษตร สัดส่วน 70:30 (w/w) สามารถขึ้นรูปเป็นไส้กรอกปราศจากเนื้อสัตว์เพราะค่าความแข็งน้อยเมื่อเทียบกับสัดส่วน 80:20 (w/w) ($p < 0.05$) เมื่อทดแทนวิทกทูเตนด้วยเห็ดแครงพบว่าความเข้มข้นของเห็ดแครงมีผลต่อค่าความสว่างและค่าความแข็งของไส้กรอกปราศจากเนื้อสัตว์ ไส้กรอกที่ประกอบด้วยเห็ดแครง 3-4% (w/w) เป็นสูตรที่เหมาะสมต่อการบริโภค

คำสำคัญ : ไส้กรอกปราศจากเนื้อสัตว์, วิทกทูเตน, โปรตีนเกษตร, เห็ดแครง, คุณลักษณะทางกายภาพ