

## เบอร์เกอร์ปลาเพื่อสุขภาพเสริมเห็ดนางรม

ผู้วิจัย นางสาวมธุรส แดงรัตน์

นางสาวอภิษฎา กิติกังสดาร

สาขา วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

คณะ เทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

อาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ดร.อุลิสาน์ พาชีศรีพาพล

### บทคัดย่อ

โครงการวิจัยนี้วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลกระทบของการเติมเห็ดนางรมและโปรตีนถั่วต่อคุณลักษณะทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ของเบอร์เกอร์ปลาเพื่อสุขภาพเสริมด้วยเห็ดนางรมและโปรตีนถั่วเหลืองด้วยกระบวนการแช่เยือกแข็งที่ 18 องศาเซลเซียส โดยใช้สัดส่วนของเห็ดนางรมเป็น 0% และ 15% และสัดส่วนโปรตีนถั่วเหลืองเป็น 0%, 2%, 4% และ 6% โดยจะนำไปตรวจคุณลักษณะทางกายภาพ เช่น การวิเคราะห์ค่า Cooking yield, Weight loss และ Thaw loss พบว่าจะมีผลดีเมื่อมีส่วนผสมของเห็ดนางรมและโปรตีนถั่วเหลืองที่เพิ่มขึ้น คุณลักษณะทางเคมี เช่น การวิเคราะห์ค่า pH พบว่าส่วนผสมเห็ดนางรมและโปรตีนถั่วเหลืองไม่ได้มีผลต่อการลดลงของค่า pH อย่างเห็นได้ชัด ค่า TVBN พบว่าการเพิ่มขึ้นของส่วนผสมเห็ดนางและโปรตีนถั่วเหลืองส่งผลให้ค่า TVBN เพิ่มสูงขึ้น และในคุณลักษณะทางจุลินทรีย์พบว่า *Escherichia coli* มีค่าอยู่ในมาตรฐาน ในส่วนของระยะเวลาการตรวจวิเคราะห์จะตรวจในเดือน 0, 1, 2 เดือน ซึ่งเป็นระยะเวลา 2 เดือน รวมถึงการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคทางประสาทสัมผัสโดยใช้แบบทดสอบ 9-point hedonic scale พบว่าสูตรที่ไม่มีส่วนผสมของเห็ดนางรมและซอโปรตีนถั่วเหลืองได้รับคะแนนความชอบโดยรวมมากที่สุด สรุปได้ว่าการเติมเห็ดนางรมและโปรตีนถั่วเหลืองส่งผลต่อคุณลักษณะทั้งทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์

คำสำคัญ : เบอร์เกอร์ปลา เห็ดนางรม โปรตีนถั่วเหลือง