

การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบอร์เกอร์ปลาจากโปรตีนพืช

ผู้วิจัย นางสาวปิยวรรณ เตชะสกุลเจริญ รหัสนิสิต 60171010053

นางสาวพจนา นุชนิม รหัสนิสิต 60171010058

สาขา วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

คณะ เทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

อาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ดร.ธีรรัตน์ อธิธิโสภณกุล

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาเบอร์เกอร์ที่ไม่มีเนื้อสัตว์โดยใช้โปรตีนจากพืช โดยทำการศึกษาปริมาณโปรตีนเกษตรที่เหมาะสมทั้งหมด 3 ระดับ ได้แก่ โปรตีนเกษตร 20%, 30% และ 40% และทดลองหาวิธีการปรุงสุกที่เหมาะสม ระหว่างการอบและการทอด รวมถึงวิเคราะห์คุณภาพด้านการปรุงสุก คุณภาพทางกายภาพ เคมีและทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบ 9-point hedonic Scale และสเกลวัดความพอดี (Just about right (JAR) scale) ผลการศึกษาพบว่า การปรุงสุกโดยการอบส่งผลดีต่อคุณภาพด้านการปรุงสุกของเบอร์เกอร์ปลาจากโปรตีนพืช โดยมีค่าร้อยละผลผลิตที่ได้ (cooking yield) ที่มากกว่าการทอด มีการสูญเสียน้ำหนักหลังให้ความร้อน (Cooking loss) และร้อยละการหดตัว (Shrinkage) ที่น้อยกว่าการทอดโดยในการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสครั้งที่ 1 ตัวอย่างเบอร์เกอร์อบที่มีโปรตีนเกษตร 20% ได้รับคะแนนความชอบโดยรวมมากที่สุด และเมื่อนำไปทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสครั้งที่ 2 กับผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย พบว่าคะแนนความชอบโดยรวมสูงขึ้นอย่างมากเมื่อเทียบกับการทดสอบทางประสาทสัมผัสครั้งที่ 1 ($P \leq 0.05$) และเมื่อทดสอบชิมตัวอย่างกับขนมปังพบว่าผู้ทดสอบตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์อย่างแน่นอนมากถึง 75%

คำสำคัญ: เบอร์เกอร์ปลาจากพืช, โปรตีนเกษตร, การทอด, การอบ