

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	(1)
บทคัดย่อภาษาไทย.....	(2)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	(4)
สารบัญ.....	(6)
สารบัญตาราง.....	(8)
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	2
1.3 ขอบเขตของการวิจัย.....	2
1.4 กรอบแนวความคิดในการวิจัย.....	2
1.5 ประโยชน์ของการวิจัย.....	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
2.1 เนื้อสัตว์.....	4
2.2 เนื้อสุกร.....	5
2.3 เนื้อไก่กระທ.....	6
2.4 เนื้อปลา.....	8
2.5 สมุนไพร.....	11
2.6 ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์.....	12
2.7 ใส่อั่ว.....	14
2.8 งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับใส่อั่ว.....	15
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	18
3.1 อุปกรณ์ที่ใช้ในห้องปฏิบัติการสำหรับการวิเคราะห์.....	18
3.2 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทดสอบทางประสาทสัมผัส.....	18
3.3 ขั้นตอนการทดลอง.....	18
3.4 ขั้นตอนการศึกษาและการเก็บข้อมูล.....	19
3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล.....	22
3.6 สถานที่ทำการทดลอง.....	22

สารบัญ

	หน้า
บทที่ 4 ผลการทดลองและวิจารณ์	23
4.1 ผลของการใช้เนื้อสุกร เนื้อไก่กระທ และเนื้อปลาน้ำจืดบางชนิดต่อคุณค่าทาง อาหารและค่าการต้านอนุมูลอิสระของผลิตภัณฑ์ไส้อ้วสมุนไพรว.....	23
4.2 ผลของการใช้เนื้อสุกร เนื้อไก่กระທ และเนื้อปลาน้ำจืดบางชนิด ต่อเปอร์เซ็นต์ การสูญเสียน้ำหนักหลังการปรุงสุก (% cooking loss) ของผลิตภัณฑ์ไส้อ้ว สมุนไพรว.....	27
4.3 ผลของการใช้เนื้อสุกร เนื้อไก่กระທ และเนื้อปลาน้ำจืดบางชนิด ต่อค่าความสว่าง (lightness, L*) ค่าสีแดง (redness, a*) และค่าสีเหลือง (yellowness, b*) ผิวด้านในของผลิตภัณฑ์ไส้อ้วสมุนไพรว.....	28
4.4 ผลของการใช้เนื้อสุกร เนื้อไก่กระທ และเนื้อปลาน้ำจืดบางชนิด ต่อค่าการ ทดสอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ไส้อ้วสมุนไพรว.....	30
4.5 ผลของการใช้เนื้อสุกร เนื้อไก่กระທ และเนื้อปลาน้ำจืดบางชนิด ต่อต้นทุนในการ ผลิตโดยคำนวณจากน้ำหนัก 1 กิโลกรัมของเนื้อ ที่ใช้เป็นวัตถุดิบของผลิตภัณฑ์ ไส้อ้วสมุนไพรว.....	33
บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ	35
5.1 สรุปผล.....	35
5.2 ข้อเสนอแนะ.....	35
บรรณานุกรม	37
ภาคผนวก	40

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 แสดงส่วนประกอบทางเคมีในชิ้นส่วนต่าง ๆ ของเนื้อสุกรชำแหละ.....	5
2.2 แสดงปริมาณชิ้นส่วนจากการตัดแต่งซากไก่ชนิดไม่ถอดกระดูกจากเนื้อ (bone-in cuts) ตามมาตรฐานสากล (standard cuts) เมื่อคิดเทียบเป็นเปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักซาก.....	7
2.3 แสดงส่วนประกอบทางเคมีในชิ้นส่วนต่าง ๆ ของเนื้อไก่ชำแหละ (trimmed cuts).....	7
3.1 แสดงสูตรใส่ส่วนผสมไพร 4 กิโลกรัม และสูตรของพริกแกง.....	20
4.1 ผลของการใช้เนื้อสุกร เนื้อไก่กระทง และเนื้อปลาน้ำจืดบางชนิดต่อคุณค่าทางอาหารของผลิตภัณฑ์ใส่ส่วนผสมไพร (mean±SD).....	26
4.2 ผลของการใช้เนื้อสุกร เนื้อไก่กระทง และเนื้อปลาน้ำจืดบางชนิด ต่อเปอร์เซ็นต์การสูญเสียน้ำหนักหลังการปรุงสุก (% cooking loss) ของผลิตภัณฑ์ใส่ส่วนผสมไพร (mean±SD).....	28
4.3 ผลของการใช้เนื้อสุกร เนื้อไก่กระทง และเนื้อปลาน้ำจืดบางชนิด ต่อค่าความสว่าง (lightness, L*) ค่าสีแดง (redness, a*) และค่าสีเหลือง (yellowness, b*) ผิวด้านในของผลิตภัณฑ์ใส่ส่วนผสมไพร (mean±SD).....	29
4.4 ผลของการใช้เนื้อสุกร เนื้อไก่กระทง และเนื้อปลาน้ำจืดบางชนิด ต่อค่าการทดสอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ใส่ส่วนผสมไพร(mean±SD).....	32
4.5 ผลของการใช้เนื้อสะโพกหมูผสมมันหมู เนื้อสะโพกหมู เนื้อหน้าอกไก่กระทง เนื้อปลาทราย เนื้อปลานิล และเนื้อปลาตูกบึกอยู่ในผลิตภัณฑ์ใส่ส่วนผสมไพรต่อต้นทุนการผลิต น้ำหนัก 1 กิโลกรัม ของใส่ส่วนผสมไพรที่ยังไม่ผ่านกระบวนการปรุงสุก.....	33