

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	(1)
บทคัดย่อภาษาไทย.....	(2)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	(4)
สารบัญ.....	(6)
สารบัญตาราง.....	(8)
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญ.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	2
ประโยชน์ของการวิจัย.....	2
ขอบเขตของการวิจัย.....	3
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	4
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	5
ความหมายของน้ำพริกแกง.....	5
น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง.....	5
เนื้อไก่กระທ.....	7
ไส้กรอกไก่.....	9
ปัญหาในการผลิตไส้กรอก.....	10
แฮมเบอร์เกอร์.....	10
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	10
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	12
อุปกรณ์ที่ใช้ในห้องปฏิบัติการสำหรับการวิเคราะห์.....	12
อุปกรณ์ที่ใช้ในการทดสอบทางประสาทสัมผัส.....	12
การเตรียมวัตถุดิบเนื้อสัตว์.....	13
การเตรียมน้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง.....	13
ขั้นตอนการศึกษาและเก็บข้อมูล.....	14
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	18
สถานที่ทำการทดลอง.....	18

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิจัย.....	19
ผลการวิจัย.....	19
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ.....	41
สรุปผล.....	41
อภิปรายผล.....	42
ข้อเสนอแนะ.....	46
บรรณานุกรม.....	47
ภาคผนวก.....	49
ภาคผนวก ก แบบทดสอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์.....	50
ภาคผนวก ข ภาพประกอบการทดลอง.....	55

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 แสดงปริมาณชิ้นส่วนจากการตัดแต่งซากไก่ชนิดไม่ถอดกระดูกจากเนื้อ (bone-in cuts) ตามมาตรฐานสากล (standard cuts) เมื่อคิดเทียบเป็นเปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักซาก.....	8
2.2 แสดงส่วนประกอบทางเคมีในชิ้นส่วนต่าง ๆ ของเนื้อไก่ชำแหละ (trimmed cuts).....	9
3.1 แสดงสูตรของน้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง	13
3.2 แสดงสูตรของไส้กรอกไก่ที่ใช้น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง ในระดับที่แตกต่างกันของแต่ละกลุ่มการทดลอง (สูตร 1 กิโลกรัม).....	15
3.3 แสดงสูตรของไส้กรอกไก่น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง ที่ใช้หนังไก่ทดแทนเนื้อไก่ในระดับที่แตกต่างกันของแต่ละกลุ่มการทดลอง.....	16
3.4 แสดงสูตรของแฮมเบอร์เกอร์ไก่ปริมาณ 2 กิโลกรัม.....	17
4.1 ผลของระดับการใช้น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง ต่อคุณค่าทางอาหารของผลิตภัณฑ์ไส้กรอกไก่ (mean±SD).....	21
4.2 ผลของระดับการใช้น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง ต่อค่าพลังงาน และค่า a_w ของผลิตภัณฑ์ไส้กรอกไก่ (mean±SD).....	22
4.3 ผลของระดับการใช้น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง ต่อค่า % cooking loss ของผลิตภัณฑ์ไส้กรอกไก่ (mean±SD).....	22
4.4 ผลของการใช้ระดับน้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง ต่อค่าความสว่าง (lightness, L^*) ค่าสีแดง (redness, a^*) และค่าสีเหลือง (yellowness, b^*) ผิวด้านนอกของผลิตภัณฑ์ไส้กรอกไก่ (mean±SD).....	23
4.5 ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านคุณลักษณะต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์ไส้กรอกไก่ โดยใช้น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้งในระดับที่ต่างกัน (mean±SD).....	26
4.6 ผลของระดับการใช้น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง ต่อต้นทุนในการผลิตผลิตภัณฑ์ไส้กรอกไก่ โดยคำนวณจากราคาของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตไส้กรอกไก่สูตร 1 กิโลกรัมของไส้กรอกไก่ที่ยังไม่ผ่านกระบวนการปรุงสุก.....	27
4.7 ผลของระดับการใช้หนังไก่ทดแทนเนื้อไก่ที่แตกต่างกัน ต่อคุณค่าทางอาหารของไส้กรอกไก่น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง (mean±SD).....	29
4.8 ผลของการใช้ระดับหนังไก่ทดแทนเนื้อไก่ที่แตกต่างกัน ต่อค่าพลังงาน และค่า a_w ของผลิตภัณฑ์ไส้กรอกไก่น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง (mean±SD).....	30

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4.9 ผลของการใช้ระดับหนึ่งไก่ทดแทนเนื้อไก่ที่แตกต่างกัน ต่อค่า % cooking loss ของผลิตภัณฑ์ไส้กรอกไก่น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง (mean±SD).....	31
4.10 ผลของการใช้ระดับหนึ่งไก่ทดแทนเนื้อไก่ที่แตกต่างกันต่อค่าความสว่าง (lightness, L*) ค่าสีแดง (redness, a*) และค่าสีเหลือง (yellowness, b*) ผิวด้านนอกของผลิตภัณฑ์ไส้กรอกไก่น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง (mean±SD).....	32
4.11 ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านคุณลักษณะต่าง ๆ ของไส้กรอกไก่น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง ที่ใช้ระดับหนึ่งไก่ทดแทนเนื้อไก่ที่แตกต่างกัน (mean±SD).....	33
4.12 ผลของระดับการใช้หนึ่งไก่ทดแทนเนื้อไก่ที่แตกต่างกัน ต่อต้นทุนในการผลิตผลิตภัณฑ์ไส้กรอกไก่น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง โดยคำนวณจากราคาของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตไส้กรอกไก่สูตร 1 กิโลกรัม ของไส้กรอกไก่ที่ยังไม่ผ่านกระบวนการปรุงสุก.....	34
4.13 ผลของระดับการใช้น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้งที่แตกต่างกัน ต่อคุณค่าทางอาหารของแฮมเบอร์เกอร์ไก่ (mean±SD).....	36
4.14 ผลของระดับการใช้น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง ต่อค่าพลังงาน ค่า a _w และ % cooking loss ของผลิตภัณฑ์แฮมเบอร์เกอร์ไก่ (mean±SD).....	37
4.15 ผลของระดับการใช้น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง ต่อค่าความสว่าง (lightness, L*) ค่าสีแดง (redness, a*) และค่าสีเหลือง (yellowness, b*) ผิวด้านนอกของผลิตภัณฑ์แฮมเบอร์เกอร์ไก่ (mean±SD).....	38
4.16 ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านคุณลักษณะต่าง ๆ ของไส้แฮมเบอร์เกอร์ไก่ โดยใช้น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้งในระดับที่ต่างกัน (mean±SD).....	39
4.17 ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านคุณลักษณะต่าง ๆ ของไส้แฮมเบอร์เกอร์ไก่พร้อมขนมปัง โดยใช้น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้งในระดับที่ต่างกัน (mean±SD).....	39
4.18 ผลของระดับการใช้น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้งที่ต่างกัน ต่อต้นทุนในการผลิตผลิตภัณฑ์แฮมเบอร์เกอร์ไก่ โดยคำนวณจากราคาของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตแฮมเบอร์เกอร์ไก่สูตร 1 กิโลกรัม ของแฮมเบอร์เกอร์ไก่ที่ยังไม่ผ่านกระบวนการปรุงสุก.....	40