

## บทที่ 2

### แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกไก่และแฮมเบอร์เกอร์ไก่ โดยใช้ น้ำพริกแกงป่า แสนตั้ง คณะผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ซึ่งจะรายงานดังต่อไปนี้

#### ความหมายของน้ำพริกแกง

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (2548 : 1) รายงานไว้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมน้ำพริกแกงและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส มอก. 429-2548 ว่าน้ำพริกแกง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเครื่องแกงและเครื่องปรุงต่าง ๆ โดยมีพริกและพืชมุนไพรเป็นส่วนประกอบสำคัญ นำมาบดผสมกัน มีลักษณะเปียกชื้น อาจผสมกะทิหรือน้ำมันบริโภค แล้วนำไปให้ความร้อน โดยรักษาคุณภาพและกลิ่นรสของน้ำพริกแกงนั้น ๆ ไว้สามารถนำไปใช้ได้ทันที เพื่อทำเป็นแกงชนิดใดชนิดหนึ่ง ตามชนิดของน้ำพริกแกงนั้น เช่น แกงเขียวหวาน แกงพะแนง แกงมัสมั่น นอกจากนี้สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (2556 : 1) ได้ให้ความหมายของน้ำพริกแกงไว้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนน้ำพริกแกง มผช. 129/2556 ว่าน้ำพริกแกง หรือที่เรียกว่า เครื่องแกง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเครื่องเทศและสมุนไพรต่าง ๆ เช่น พริกสด พริกแห้ง หัวหอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด อาจมีการเผา คั่ว หรือทอดเครื่องเทศบางชนิด โขลกหรือบดผสมให้เข้ากัน อาจมีส่วนประกอบอื่น เช่น กะปิ เกลือ ตามส่วนประกอบของน้ำพริกแกงแต่ละอย่าง หรืออาจนำไปผัดกับน้ำมันจนสุก

#### น้ำพริกแกงป่าแสนตั้ง

แกงป่าของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ นิยมใส่พืชมุนไพรหลากหลายชนิด และใส่ปริมาณมากกว่าแกงของภาคกลาง สมุนไพรหรือเครื่องปรุงบางชนิดก็เหมือนกับของภาคกลาง คือ ข่า ตะไคร้ และ ผิวมะกรูด แต่มีสมุนไพรชนิดอื่นเพิ่มมากขึ้น เช่น ดอกผักชีโร ดอกผักชีฝรั่ง ดอกกะเพรา โป๊ว ลูกกำจัด ชিংแห้ง เป็นต้น บางชนิดนอกจากนำมาโขลกรวมในเครื่องแกงแล้ว ยังนำมาซอยใส่เป็นผักในแกงอีกด้วย เช่น ชিংแห้ง วิธีการปรุงแกงอาจผัดเครื่องแกงกับน้ำมันแล้วใส่เนื้อสัตว์ หรือผัดเนื้อสัตว์กับเครื่องแกงโดยไม่ใช้น้ำมันก็ได้ ลักษณะของแกงค่อนข้างแห้ง มีน้ำน้อยพอขลุกขลิก ผักที่ใส่ในแกงใช้ พืชผักหรือสมุนไพรพื้นบ้านแกงกับเนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ เช่น แกงเบ็ด นิยมใส่ลูกกล้วยดิบ กะลามะพร้าว ลูกยอดิบ แกงไก่ นิยมใส่กระวาน แกงปลานิยมใส่ใบชะพลู แกงเนื้อวัวหรือเนื้อควาย นิยมใส่หน่อ สับปะรด นอกจากนั้นก็ยังมีใส่พืชผักที่ใช้แต่งกลิ่น เช่น ใบมะกรูด ใบกะเพรา ใบยี่หระ ผักชีฝรั่ง เป็นต้น ยังเพิ่มความเผ็ดร้อน และกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว (สุนี ศักดาเดช, 2549 : 257) จังหวัดตราดเป็นพื้นที่ ที่ยังอุดมไปด้วยพื้นที่ป่าเขาลำเนาไพร รวมถึงเป็นที่พักพิงของสัตว์ป่า

เป็นจำนวนมาก หาง่าย และราคาไม่แพง เป็นของป่าแท้ ๆ ประกอบกับอาหารประเภทแกงป่านั้น มีรสเผ็ดร้อน ใช้เครื่องเทศที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น และใช้เครื่องเทศทุกชนิดอย่างเข้มข้น แกงป่านั้นเป็นอาหารที่ให้พลังงานและไขมันต่ำ แต่ให้กากและใยอาหารสูงมาก ให้แร่ธาตุและวิตามินสูงเกือบทุกชนิด ช่วยปรับสมดุลร่างกาย ขับลม แก้ท้องอืดท้องเฟ้อ ช่วยลดความดันโลหิต ฆ่าพยาธิ และเชื้อแบคทีเรีย แกงป่านั้นเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน ในการจัดการสภาพแวดล้อมเพื่อความอยู่รอด โดยการนำผักพื้นบ้านและสมุนไพรหลากหลายชนิดมาปรุงง่าย ๆ แต่ได้รสกลมกล่อม เหมือนเป็นการปรุงยาให้อยู่ในรูปอาหารที่อร่อย เนื่องจากคนตราดชอบทานอาหารที่มีรสชาติ เผ็ด จัดจ้าน (กนกวรรณ สารจน์วงศ์, 2560 : 30)

น้ำพริกแกงป่านั้นเป็นพริกแกงที่ขึ้นชื่อของจังหวัดตราด เนื่องด้วยมีกลิ่นและรสชาติของพริกแกงเผ็ดร้อน หอมเครื่องเทศ และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เหมาะแก่การนำมาประกอบอาหารประเภทผัดพริกแกงป่านั้น น้ำพริกแกงป่านั้นเป็นสูตรพริกแกงของคนในท้องถิ่นที่อาศัยอยู่ในตำบลแสนตุง อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด ของประเทศไทย ใช้เป็นพริกแกงสำหรับแกงป่า ในการบริโภคในครัวเรือน และทำแกงจำหน่ายในจังหวัดตราด และจังหวัดจันทบุรี โดยจะใช้ชื่อว่า “ข้าวแกงแสนตุง” กนกวรรณ สารจน์วงศ์ (2560 : 30-31) ได้รายงานถึงส่วนผสมของน้ำพริกแกงป่านั้นไว้ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. พริกขี้หนูสีเขียว (พริกขี้หนูพันธุ์โป่งน้ำร้อน) 80 กรัม
2. เกลือ 1 ช้อนชา
3. ข่าแก่หั่นละเอียด 1 ช้อนชาครึ่ง
4. ตะไคร้ซอย 3 ต้น
5. ผิวมะกรูดหั่นละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ
6. เม็ดพริกไทยดำ 1 ช้อนโต๊ะ
7. กระเทียมไทย 50 กรัม
8. ร่วงหอม หั่นละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ
9. ขิงแห้ง หั่นละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ
10. ดอกผักชีฝรั่ง หั่น 1 ช้อนโต๊ะ
11. ดอกผักชีโร 1 ช้อนโต๊ะ
12. ดอกกะเพรา 1 ช้อนโต๊ะ
13. หอมแดง หั่น 3 หัว
14. กะปิ 2 ช้อนชา
15. ลูกผักชีคั่วป่น 1 ช้อนชา
16. เม็ดยี่หระ คั่วป่นครึ่งช้อนชา
17. ดีปลี คั่วป่น 2 ดอก

18. กานพลู คั่วป่น 5 ดอก

19. โป๊ยกั๊ก คั่วป่น 1 ดอก

20. เมล็ดในลูกกระวาน คั่วป่น 1 เมล็ด

ทำน้ำพริกแกงโดยโขลก หรือบดเครื่องปรุงทั้งหมดให้เข้ากันทีละอย่างตามลำดับ จนละเอียด จะได้พริกแกงป่าแสนดีประมาณ 200 กรัม

## เนื้อไก่กระทอง

ไก่กระทอง หมายถึง ไก่ที่เลี้ยงเอาไว้เพื่อบริโภคเนื้อเป็นหลัก และมีอายุการเลี้ยงสั้น ปัจจุบันไก่กระทองได้ถูกปรับปรุงพันธุ์ให้มีการเจริญเติบโตเร็ว ให้เนื้อมาก อายุการเลี้ยงสั้นลง คือ สามารถนำมาบริโภคได้ตั้งแต่อายุ 28-60 วัน (ประภากร ธาราฉาย, ม.ป.ป) แม้ว่าเนื้อไก่จะเป็นโปรตีนที่มีราคาต่ำสุดเมื่อเทียบกับเนื้อสัตว์เศรษฐกิจอื่น ๆ แต่อัตราการบริโภคต่อคนของประชากรไทยที่มีค่าเฉลี่ยเพียง 12 กิโลกรัมต่อปี การผลิตไก่เนื้อของไทยมากกว่า 50 เปอร์เซ็นต์ เป็นการบริโภคภายในประเทศ แนวโน้มการบริโภคไก่เนื้อเพิ่มขึ้นเนื่องจากสภาพสังคมเปลี่ยนไป ทำให้วิถีการดำรงชีวิตเปลี่ยนไป ต้องการอาหารที่พร้อมบริโภคมากขึ้น ดังนั้นเนื้อไก่จึงเป็นทางเลือกที่สำคัญอีกทางหนึ่งของผู้บริโภค (สัตวชัย จตุรสิทธิ์ธา, 2551 : 7-8)

นอกจากนี้ สัตวชัย จตุรสิทธิ์ธา (2551 : 172) ยังรายงานไว้ว่า การตัดแต่งชิ้นส่วนจากซากไก่มีขั้นตอนดังต่อไปนี้

1. ขาและสะโพก (leg and thighs) ทำได้โดยใช้มีดคม ๆ ตัดแยกส่วนของขาสะโพกออกจากลำตัวไก่ตามแนวกระดูก จากนั้นแบ่งส่วนของขาและสะโพกออกจากกันตามแนวต่อของกระดูก
  2. ปีก (wing) ใช้มีดเขาะรอยต่อกระดูก เมื่อเอาปีกออกจากลำตัว
  3. ลำตัว (body) เมื่อแบ่งส่วนของลำตัวเป็น 2 ส่วน ตามแนวขวาง ได้ลำตัวส่วนบน (upper body) และลำตัวส่วนล่าง (lower body)
  4. อก (breast) แบ่งลำตัวส่วนบน (upper body) เป็นอก 2 ส่วน ตามกึ่งกลางของอก
- ซึ่งการตัดแต่งตามหลักสากลก็จะได้ชิ้นส่วน ขา (leg or drum stick) 2 ชิ้น สะโพก (thigh) 2 ชิ้น ปีก (wings) 2 ชิ้น อก (breast) 2 ชิ้น และลำตัวส่วนท้าย (lower body) 1 ชิ้น

จุฑารัตน์ เศรษฐกุล (2539 : 35-36) รายงานไว้ว่า ชิ้นส่วนจากการตัดแต่งซากไก่ชนิดไม่ถอดกระดูกจากเนื้อ (bone-in cuts) ตามมาตรฐานสากล (standard cuts) มีชื่อและปริมาณเมื่อคิดเทียบเป็นเปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักซากดังแสดงในตารางที่ 2.1 ชิ้นส่วนอกจะเป็นส่วนที่มีเนื้อสันในติดอยู่ด้วย ซึ่งเนื้อส่วนนี้มีสีขาวจึงนิยมเรียกว่า white muscle ส่วนเนื้อที่ได้จากส่วนสะโพกและส่วนน่องมีสีออกคล้ำกว่าจึงเรียกว่า red muscle

กล้ามเนื้อจากชิ้นส่วนต่าง ๆ ของร่างกายสัตว์มีความนุ่มเหนียวแตกต่างกัน เนื่องจากความแตกต่างของเนื้อเยื่อเกี่ยวพัน และไขมันที่เป็นส่วนประกอบอยู่ในกล้ามเนื้อนั้น ๆ เนื้อที่มีความนุ่มมาก

ที่สุดในร่างกายของสัตว์ เช่น สันใน จะมีความนุ่มมากที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับขณะที่เนื้อยังไม่ผ่านกระบวนการทำให้สุก ทั้งนี้เนื่องจากความร้อนจากการทำให้สุกจะทำให้เส้นใยโปรตีนของกล้ามเนื้อเสื่อมสภาพหดตัว และแข็งตัวทำให้เนื้อกระด้างและเหนียวได้ ซึ่งต่างจากเนื้อที่มีเนื้อเยื่อเกี่ยวพันมาก มีความเหนียวเช่นเนื้อน่อง ซึ่งเนื้อส่วนนี้เมื่อผ่านกระบวนการต้ม หรือทำให้สุกด้วยความร้อนขึ้น คอลลาเจนของเนื้อเยื่อเกี่ยวพันจะเปลี่ยนไปเป็นเจลาติน ทำให้เนื้อมีความนุ่มมากยิ่งขึ้น เมื่อเพิ่มระยะเวลาในการให้ความร้อน ในเนื้อสัตว์ปีกก็เช่นเดียวกันพบว่าเนื้อหน้าอก (breast) ยิ่งยืดระยะเวลาการทำให้สุกนาน เนื้อจะกระด้างและแข็ง แต่ถ้าเป็นเนื้อน่อง (drumstick) ยิ่งใช้ระยะเวลาต้มหรือตุ๋นนานขึ้น เนื้อจะยิ่งนุ่มมากขึ้น (จุฑารัตน์ เศรษฐกุล, 2539 : 37) นอกจากนี้ชิ้นส่วนตัดแต่งที่ได้จากการตัดแต่งซากไก่นั้น จะมีคุณค่าทางอาหาร หรือองค์ประกอบทางเคมีที่แตกต่างกันออกไป ขึ้นอยู่กับชนิดของชิ้นส่วนนั้น ๆ ดังแสดงในตารางที่ 2.2

**ตารางที่ 2.1** แสดงปริมาณชิ้นส่วนจากการตัดแต่งซากไก่นิดไม่ถอดกระดูกจากเนื้อ (bone-in cuts) ตามมาตรฐานสากล (standard cuts) เมื่อคิดเทียบเป็นเปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักซาก

ชิ้นส่วน	เปอร์เซ็นต์
อก (breast)	28-30
สะโพก (thigh)	15-17
น่อง (drumstick)	14-16
ปีก (wings)	12-14
โครง (back and rib)	20-22
เครื่องใน บั้นท้าย คอ มันช่องท้อง (miscellaneous parts)	5-7

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ที่มา : (จุฑารัตน์ เศรษฐกุล, 2539 : 35-36)



ตารางที่ 2.2 แสดงส่วนประกอบทางเคมีในชิ้นส่วนต่าง ๆ ของเนื้อไก่ชำแหละ (trimmed cuts)

ชิ้นส่วน	โปรตีน (%)	ไขมัน (%)	ความชื้น (%)
สันใน (filet or sasami)	22.0	0.5	76.1
อก (boneless breast)	18.2	14.0	67.4
อกลอกหนัง (skinless boneless breast)	21.5	1.2	75.8
ขา (boneless leg)	15.9	15.0	67.7
หนัง (skin)	7.6	42.8	49.4
เศษอก (breast trimming)	17.4	15.3	66.6
เศษขา (leg trimming)	15.9	13.7	69.2
เนื้อโครง (mechanically deboned poultry meat)	13.8	12.6	72.0

ที่มา : (จุฑารัตน์ เศรษฐกุล, 2540 : 32)

### ไส้กรอกไก่

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (2555 : 1) ได้ให้ความหมายของไส้กรอกไก่ไว้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนไส้กรอกไก่ มผช. 331/2555 ว่าไส้กรอกไก่ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อไก่ ไขมัน เครื่องเทศและสมุนไพร เครื่องปรุงรส เช่น เกลือ พริกไทย กระเทียม นำมาบดหรือสับผสมให้เข้ากันและนวดจนเหนียวที่อุณหภูมิตำโดยใช้น้ำแข็งหรือ วิธีอื่นที่เหมาะสม บรรจุในไส้ อัจฉรมคว้นหรือไม้ก็ได้ ต้มจนสุก โดยอุณหภูมิจุดกึ่งกลางภายในไม่ต่ำกว่า 72 องศาเซลเซียส ไขมันที่ใช้เป็นส่วนผสมในไส้กรอกไก่ หมายถึง ไขมันจากสัตว์ เช่น ไก่ เป็ด หรือไขมันพืช เช่น น้ำมันพืช ในส่วนของไส้บรรจุไส้กรอกไก่ หมายถึง ไส้ธรรมชาติ เช่น ไส้แพะ ไส้แกะ ที่ทำความสะอาดและเก็บรักษาอย่างถูกสุขลักษณะ หรือไส้เทียม เช่น ไส้ชนิดรีเจนเนอเรตคอลลลาเจน (regenerated collagen)

## ปัญหาในการผลิตไส้กรอก

ในการผลิตไส้กรอกนั้น มีปัจจัยหลักที่มีผลต่อการผลิตและคุณภาพของไส้กรอกดังต่อไปนี้

1. ปริมาณเนื้อและไขมันไม่สมดุลกัน ทำให้การเกิดอิมัลชันของไส้กรอกไม่ดี เพราะผู้ผลิตต้องการลดต้นทุนการผลิตให้มากที่สุด เพื่อให้ได้รับผลตอบแทนสูง จึงมีการเพิ่มไขมันและเนื้อเยื่อเกี่ยวพันอื่น ๆ มากยิ่งขึ้น ทำให้ปริมาณของ myosin จากเนื้อแดงไม่เพียงพอที่จะห่อหุ้มเม็ดไขมันได้ หรือบางครั้งเม็ดไขมันถูกห่อหุ้มด้วยคอลลาเจน ดังนั้น เมื่อมีการให้ความร้อน ทำให้คอลลาเจนหดตัวและเปลี่ยนเป็นเจลาตินอย่างรวดเร็ว ไขมันจึงไหลออกมาแต่ myosin ที่ห่อหุ้มไขมันเมื่อได้รับความร้อนจะตกตะกอนและห่อหุ้มเม็ดไขมันไว้ได้
2. การสับละเอียด (chopper) นานเกิน การสับละเอียดมีผลให้เม็ดไขมันมีขนาดเล็กลงเป็นการเพิ่มพื้นที่หน้าตัดมากขึ้น ทำให้ myosin ในส่วนผสมไม่สามารถห่อหุ้มเม็ดไขมันได้หมด ดังนั้นไขมันที่ไม่ได้ถูกห่อหุ้มจะไหลออก ได้อิมัลชันที่ไม่เกาะตัวกัน
3. คุณภาพของเนื้อที่นำมาผลิตไส้กรอก พบว่าเนื้อที่ดีที่สุดเหมาะแก่การทำไส้กรอกคือ เนื้อที่มี pH ปกติ ไม่เป็น PSE หรือ DFD เพราะมีค่า WHC ดี แต่เนื้อ PSE ไม่เหมาะสมอย่างยิ่งต่อการทำผลิตภัณฑ์ (สัญชัย จตุรสิทธา, 2551 : 193)

## แฮมเบอร์เกอร์

แฮมเบอร์เกอร์ (hamburger) หรือเรียกสั้น ๆ ว่า เบอร์เกอร์ (burger) เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่อยู่ภายในประเภทเดียวกับแซนวิช ประกอบด้วยเนื้อสัตว์ปรุงแล้วที่มีลักษณะเป็นแผ่นสอดใส่อยู่ตรงกลาง อาทิ เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อปลาทอด หรือเป็นเนื้อสัตว์หลายประเภทผสมกัน ประกบบนล่างด้วยขนมปังแผ่นกลม มีการสอดใส่ด้วยผักชนิดต่าง ๆ เช่น มะเขือเทศ ผักกาดหอม หอมหัวใหญ่ ซีสและเครื่องปรุงรสอื่น เช่น มัสตาร์ด มายองเนส ซอสมะเขือเทศ เป็นต้น แฮมเบอร์เกอร์เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมและแพร่หลายไปทั่วโลก โดยเชื่อกันว่ามีถิ่นกำเนิดจากประเทศเยอรมัน ตามรากศัพท์คำว่า ฮัมบวร์ค ซึ่งเป็นชื่อเมืองในเยอรมนี ภายหลังจึงมาแพร่หลายยังสหรัฐอเมริกาโดยผู้อพยพชาวเยอรมัน (วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี, ม.ป.ป)

## ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

### งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

กนการวรรณ สารโจนวงศ์ (2560 : 16-54) ได้ทำการศึกษา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระดับและปัจจัยที่มีผลต่อความนิยม ในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด วิธีการศึกษาใช้การวิจัยเชิงผสมผสาน (Mixed Method) คือ การวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ การวิจัยเชิงปริมาณ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ ประชาชนที่อาศัยอยู่ในเขตอำเภอเมือง และอำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด จำนวน 383 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสอบถาม

การวิจัยเชิงคุณภาพใช้การสัมภาษณ์เจาะลึกจากผู้เชี่ยวชาญ ด้านอาหารในจังหวัดตราด ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นทั้งผลไม้ อาหารคาว และอาหารหวาน ในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง โดยอาหารประเภทผลไม้ของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ เงาะ มังคุด และทุเรียน ประเภทอาหารคาวของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ แกงป่าแสนตุ้ง แกงเรียง และหมูชะมวง ประเภทอาหารหวานของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ ข้าวเหนียวมะม่วง ขนมหม้อแกง และขนมต้มขาว ส่วนปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของกลุ่มตัวอย่างมี 4 ปัจจัย คือ ความเคยชินในการบริโภคอาหารท้องถิ่น ความพร้อมของแหล่งอาหารท้องถิ่น ความพึงพอใจในรสชาติอาหารท้องถิ่น และความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น

จากผลการศึกษาของ กนกวรรณ สาโรจน์วงศ์ (2560) แสดงให้เห็นว่าความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นประเภทอาหารคาวของประชาชนในจังหวัดตราด มีความนิยมบริโภคแกงป่าแสนตุ้งมากที่สุด เมื่อเปรียบเทียบกับอาหารคาวประเภทอื่น ๆ แสดงให้เห็นว่าคนท้องถิ่นในจังหวัดตราดชอบอาหารคาวที่มีรสชาติจัดจ้าน เผ็ดร้อน หอมเครื่องเทศเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เนื่องจากส่วนผสมของน้ำพริกแกงป่าแสนตุ้งที่ใช้ในการทำแกงป่าแสนตุ้งนั้น ประกอบไปด้วยพืชสมุนไพรและเครื่องเทศท้องถิ่นเป็นจำนวนมาก ซึ่งมีความแตกต่างจากส่วนผสมของพริกแกงชนิดอื่น ๆ ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกไก่ และแฮมเบอร์เกอร์ไก่โดยใช้น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง โดยผู้วิจัยหวังว่าจะได้ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกไก่ และแฮมเบอร์เกอร์ไก่ที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์เฉพาะเป็นที่นิยมของคนไทย

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี