

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	(1)
บทคัดย่อภาษาไทย.....	(2)
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	(4)
สารบัญ.....	(6)
สารบัญตาราง.....	(9)
สารบัญภาพ.....	(10)
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญ.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	1
ประโยชน์ของการวิจัย.....	2
ขอบเขตของการวิจัย.....	2
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	2
กรอบแนวความคิดในการวิจัย.....	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	4
ปลาโคก.....	4
วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวบ้านน้ำเขียว.....	4
การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อชุมชน.....	6
การสร้างความคิด.....	6
การคัดเลือกความคิด.....	7
การพัฒนาแนวคิดและการทดสอบ.....	7
การพัฒนากลยุทธ์การตลาด.....	7
การวิเคราะห์ธุรกิจ.....	7
การพัฒนาผลิตภัณฑ์.....	7
การทดสอบตลาด.....	8

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บรรจุภัณฑ์.....	8
ความหมายของคำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับการบรรจุภัณฑ์.....	8
หน้าที่ของบรรจุภัณฑ์.....	9
บรรจุภัณฑ์ที่นิยมใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร.....	10
การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์.....	11
การเลือกบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์.....	12
ต้นทุนการผลิต.....	12
การจำแนกต้นทุนการผลิตตามความสัมพันธ์ที่มีต่อปริมาณกิจกรรม.....	13
การจำแนกต้นทุนการผลิตตามลักษณะการใช้จ่ายของผู้ผลิต.....	13
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	13
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	16
การเตรียมเนื้อปลาและส่วนผสม.....	16
ศึกษาอุณหภูมิที่เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบปรุงรส.....	16
ศึกษาเวลาที่เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบปรุงรส.....	17
ศึกษาการเติมสารปรุงรสในผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบปรุงรส.....	17
วิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบปรุงรส.....	17
ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบปรุงรส.....	18
ศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบปรุงรส.....	18
การวิเคราะห์ทางสถิติ.....	18
บทที่ 4 ผลการวิจัย.....	19
ผลการเตรียมส่วนผสมและเนื้อปลา.....	19
ผลการศึกษาอุณหภูมิที่เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบปรุงรส.....	20
ผลการศึกษาเวลาที่เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบปรุงรส.....	23
ผลการศึกษาการเติมสารปรุงรสในผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบปรุงรส.....	26
ผลการศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบปรุงรส.....	30

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ผลการศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบปรุงรส.....	34
ผลการคำนวณต้นทุน.....	36
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ.....	37
สรุปผล.....	37
อภิปรายผล.....	38
ข้อเสนอแนะ.....	41
บรรณานุกรม.....	42
ภาคผนวก.....	44
ภาคผนวก ก ใบรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์.....	45

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
4.1	ค่าเฉลี่ยการทดสอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบที่อบด้วยอุณหภูมิต่าง ๆ เป็นเวลา 30 นาที.....	21
4.2	ค่าเฉลี่ยของการวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา และคุณค่าทางโภชนาการ ของผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบที่อบด้วยอุณหภูมิต่าง ๆ กัน เป็นเวลา 30 นาที.....	22
4.3	ค่าเฉลี่ยการทดสอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบที่อบด้วยอุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส เป็นเวลาต่าง ๆ.....	24
4.4	ค่าเฉลี่ยของการวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา และคุณค่าทางโภชนาการ ของผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบที่อบด้วยอุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส เป็นเวลาต่าง ๆ.....	26
4.5	ค่าเฉลี่ยการทดสอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบที่อบด้วยอุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที และปรุงรสด้วยรสต่าง ๆ.....	28
4.6	ค่าเฉลี่ยของการวิเคราะห์คุณสมบัติทางกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา และคุณค่าทางโภชนาการ ของผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบที่ปรุงรสด้วยรสต่าง ๆ.....	30
4.7	ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม.....	31
4.8	ข้อมูลการทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบปรุงรสจากปลาโคก.....	33
4.9	ต้นทุนของผลิตภัณฑ์ปลากรอบรสดั้งเดิมและรสหมูเลียย ในบรรจุภัณฑ์ต่างกัน.....	36

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
2.1	ลักษณะของปลาตะเพียนน้ำเค็ม.....	4
2.2	ปลาโคกที่จับได้ (ก) ปลาโคก และ (ข) สมาชิกกำลังช่วยกันแล่และขูดเนื้อปลา.....	5
2.3	ลักษณะผลิตภัณฑ์อาหารทะเลในบรรจุภัณฑ์ (ก) ขายปลีก (ข) รวมหน่วย.....	9
4.1	ลักษณะของเนื้อปลาโคกก่อนและหลังผสมกับส่วนผสมต่าง ๆ (ก) เนื้อปลาโคก ลอกหนังแช่ในน้ำแข็งเพื่อรักษาอุณหภูมิ (ข) เนื้อปลาโคกบดละเอียด (ค) เนื้อปลา โคกบดผสมกับส่วนผสม (ง) ส่วนผสมที่รีดให้เป็นแผ่นบางก่อนเข้าอบ.....	19
4.2	ลักษณะของผลิตภัณฑ์ปลาเส้นที่ผ่านการอบที่อุณหภูมิต่าง ๆ เป็นเวลา 30 นาที (ก) 90 องศาเซลเซียส (ข) 100 องศาเซลเซียส และ (ค) 110 องศาเซลเซียส.....	20
4.3	ลักษณะของผลิตภัณฑ์ปลาเส้นที่ผ่านการอบที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส เป็นเวลาต่าง ๆ (ก) 30 นาที (ข) 40 นาที และ (ค) 50 นาที.....	23
4.4	ลักษณะของผลิตภัณฑ์ปลาเส้นอบกรอบปรุงรสต่าง ๆ (ก) รสดั้งเดิม (ข) รสลาบ (ค) รสต้มยำ (ง) รสหมูเลี้ยง.....	27
4.5	บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุปลากรอบปรุงรสหมูเลี้ยงและรสดั้งเดิม โดยบรรจุ ปริมาณ 100 กรัม (ก) ถุงออลูมิเนียมพอยล์ที่มีการเติมก๊าซไนโตรเจน (ข) ครอบง พลาสติกฝาดึง.....	33
4.6	การเปลี่ยนแปลงค่าเพอร์ออกไซด์ของผลิตภัณฑ์ปลากรอบรสดั้งเดิมและรสหมู เลี้ยงที่เก็บในถุงออลูมิเนียมพอยล์ที่มีการเติมก๊าซไนโตรเจนและครอบงพลาสติก ฝาดึง เก็บรักษา เป็นเวลา 60 วัน ที่อุณหภูมิห้อง.....	35
4.7	การเปลี่ยนแปลงค่า TBARS ของผลิตภัณฑ์ปลากรอบรสดั้งเดิมและรสหมูเลี้ยงที่ เก็บในถุงออลูมิเนียมพอยล์ที่มีการเติมก๊าซไนโตรเจนและครอบงพลาสติกฝาดึง เก็บรักษา เป็นเวลา 60 วัน ที่อุณหภูมิห้อง.....	35