

## บทคัดย่อ

ชื่อรายงานการวิจัย : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกลาบหมูพื้นเมือง

ชื่อผู้วิจัย : อภिरดา รินพล

ปีที่ทำการวิจัย : พฤศจิกายน 2553 – ตุลาคม 2554

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกลาบหมูพื้นเมืองเป็นการศึกษาเพื่อพัฒนาสูตรการผลิตที่เหมาะสมโดยวางแผนการทดลองออกแบบส่วนผสมแบบ mixture design เพื่อศึกษาปัจจัยหลัก 3 ปัจจัย ได้แก่ เนื้อหมู 45-70% ไช้หมู 25-50% เลือดหมู 5-30% และศึกษาปริมาณของน้ำพริกลาบในผลิตภัณฑ์ไส้กรอกลาบหมูพื้นเมืองโดยวางแผนการทดลองแบบ CRD ผลการวิเคราะห์สูตรที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ประกอบด้วยส่วนผสมหลักคือ เนื้อหมู 68.00% ไช้หมู 25.00% เลือดหมู 7.00% และส่วนผสมรองคือน้ำแข็ง 20.00% แป้งมันสำปะหลังตัดแปรร 2.25% เกลือ 0.90% ฟอสเฟต 0.23% ไนเตรต 0.09% อิริทอเบต 0.09% น้ำตาลทราย 0.09% และน้ำพริกลาบ 1.00% ผลิตภัณฑ์ที่ได้ค่าสี L 51.60 a 5.26 b 11.52 ค่า cohesiveness 0.60 hardness 2865.30 g springiness 0.92 และ gumminess 2641.43 g ผลิตภัณฑ์มีโปรตีน 15.16% ไช้หมู 12.50% มีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดเท่ากับ  $5.8 \times 10^2$  cfu/กรัม ในผลิตภัณฑ์ไม่พบ *Staphylococcus aureus* ในตัวอย่าง 0.1 กรัม และไม่พบ *Clostridium perfringens* ในตัวอย่าง 0.01 กรัม ซึ่งผลิตภัณฑ์ไส้กรอกลาบหมูพื้นเมืองมีปริมาณโปรตีน ปริมาณไช้หมู ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด ปริมาณ *Staphylococcus aureus* และปริมาณ *Clostridium perfringens* เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไส้กรอกฮอตดอก (มอก. 2298-2549) และ ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนไส้กรอกหมู (มพช.330/2547)

### Abstract

Research Project Title : The development of Northern style spicy minced pork sausage  
Researcher : Apirada Rinphon  
Duration : November 2010 to October 2011

---

The purpose of this research was to optimize the formula Northern style spicy minced pork sausage. A Mixture design was used to define product formulation. The mixture components consisted of pork(45–70%) fat(25–50%) and pork blood(5–30%). The quantity of spice adding in Northern style spicy minced pork sausage was varied by using the Completely Randomized Design (CRD). The optimal formulation of product consisted 68.00% pork 25.00% fat 7.00% pork blood and 1.00% spices. The L a b value of an optimized product were 51.60 5.26 and 11.52 respectively. The cohesiveness, hardness, springiness and gumminess were 0.60, 2865.30 g, 0.92 and 2641.43 g respectively. Protein and fat content were 15.16% and 12.50%. *Staphylococcus aureus* and *Clostridium perfringens* were not found in final product. It was showed that total bacterial count was  $5.8 \times 10^2$  cfu per gram