



กลุ่มเป้าหมาย



ผู้สูงอายุ และผู้ที่ชอบรับประทานปลา เป็นพิเศษ



ผลการทดลอง

การวัดค่า pH โดยใช้เครื่องวัด pH

ค่า pH	ชุดควบคุม	ผักโขม	กระชายขาว
วันที่ 1	6.28	6.22	6.21
วันที่ 2	5.26	5.34	6.08
วันที่ 3	4.89	4.98	5.83
วันที่ 4	4.41	4.63	4.51

ผลการทดสอบคุณภาพด้านประสาทสัมผัสของรสชาติไส้กรอกปลาต้มไร้ก้างเพื่อสุขภาพ

รสชาติของไส้กรอกปลาต้มไร้ก้างเพื่อสุขภาพ	รายการทดสอบ (ค่าเฉลี่ยของคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส)						ค่าเฉลี่ยความชอบต่อผลิตภัณฑ์	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)
	ลักษณะปรากฏ	เนื้อสัมผัส	สี	กลิ่น	รสชาติ	ความชอบโดยรวม		
ดั้งเดิม	7.3	7.5	7.0	6.9	6.2	7.2	7.02	0.45
กระชาย	6.5	8.1	8.4	7.3	7.7	7.4	7.57	0.67
โขม	8.1	7.6	7.1	6.8	8.4	8.2	7.70	0.64

ข้อเสนอแนะ



เนื่องจากไส้กรอกปลาต้มไร้ก้างที่ผู้จัดทำทำเป็นปลาตะเพียน ซึ่งมีก้างค่อนข้างเยอะ จึงเสนอแนะในการปรับเปลี่ยนชนิดปลาที่นำมาใช้ทำไส้กรอกปลาต้มไร้ก้าง



“ไส้กรอกปลาต้มสมุนไพร ไร้ก้างเพื่อสุขภาพ”





ทำไมถึงทำไส้กรอกปลาต้มไร้ก้างเพื่อสุขภาพ



เนื่องจากปลาส้มเป็นผลิตภัณฑ์แบบดั้งเดิมที่ สืบทอดต่อกันมาของชาวยุโรป คณะผู้จัดทำจึงเล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาส้มให้มีความหลากหลายและสร้างสรรค์ ให้มีความน่าสนใจ แปลกใหม่ และก้าวทันต่อโลกยุคใหม่ที่ผู้คนหันมาสนใจดูแลสุขภาพกันเป็นจำนวนมาก โดยการใช้สมุนไพรพื้นบ้าน 2 ชนิด ได้แก่ กระชายขาว ซึ่งมีสรรพคุณช่วยแก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ ช่วยต้านอาการหวัดและลดไขมันในเลือด, ผักไชยา เป็นผักที่มีคุณค่าทางอาหารสูงและยังเป็นยาชั้นยอด มีสรรพคุณช่วยลดและควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด สามารถเพิ่มแคลเซียมในกระดูก และนอกจากผลิตภัณฑ์จะมีคุณประโยชน์และสารอาหารที่ดีต่อสุขภาพแล้วนั้น คณะผู้จัดทำยังได้เห็นถึงความสำคัญในการพัฒนารสชาติอาหารให้มีคุณภาพมากขึ้น



ไส้กรอกปลาส้มไร้ก้างเพื่อสุขภาพ



เป็นการนำ สมุนไพรที่ติ๊กขามี่ 2 ชนิด ได้แก่

- กระชายขาว
- ผักไชยา

เข้ามาเป็นส่วนผสมในการทำผลิตภัณฑ์ปลาส้ม เพื่อตอบสนองความต้องการของคนยุคใหม่ ที่ผู้คนหันมาสนใจดูแลสุขภาพกันมากขึ้น



วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาส้มให้มีความหลากหลายและสร้างสรรค์
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาส้มให้มีคุณประโยชน์ทางด้านการดูแลสุขภาพ
3. เพื่อส่งเสริมอาชีพให้แก่คนในชุมชน



จุดเด่น

1. สามารถพกพาไปเป็นของฝาก และสะดวกในการรับประทาน
2. ให้คุณค่าทางอาหารสูง มีประโยชน์ต่อสุขภาพ
3. เป็นการถนอมอาหารสามารถเก็บไว้กินได้นานมีสรรพคุณทางยาสูงและมีรสชาติที่หลากหลายไม่เหมือนใคร
4. มีวิธีการปรุงสุกได้ง่ายขึ้น



ขั้นตอนการทำ

ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ

1. นำปลาตะเพียนล้างทำความสะอาด
2. นำซากทุบตัวปลาให้เนื้อนิ่ม จากนั้นนำไปล้างน้ำสะอาดอีกครั้ง
3. แลเอาเนื้อปลาลอกมาเป็นแฉกและเอาหางปลาลอก จากนั้นสับเนื้อปลาเป็นชิ้นเล็กๆ และนำเนื้อปลาไปปั่นให้ละเอียด
4. นำกระเทียมมาปอกเปลือก ตำให้ละเอียดให้เป็นชิ้นเล็กๆ
5. นำข้าวเหนียวมาล้างให้สุก
6. ต้มน้ำให้เดือด และนำผักไชยาลงไปลวกให้สุก และเมื่อสุกแล้วตักขึ้นมาแล้วนำไปสับให้ละเอียด
7. ล้างกระชายขาวให้สะอาด ขูดเอาเปลือกออก และนำไปปดให้ละเอียด

ขั้นตอนการผสมวัตถุดิบ

1. นำเนื้อปลาที่สับเรียบร้อยแล้วมาคลุกผสมกับวัตถุดิบที่เตรียมไว้ในหม้อขนาดใหญ่ ได้แก่ กระเทียม ข้าวเหนียวหรือข้าวขาว เกลือ น้ำตาล ผงปรุงรส ผงชูรสและน้ำมันปลา โดยการคลุกพร้อมกับขยำด้วยมือ นาน 10-20 นาที
2. โดยขยำที่ 1 จะเป็นชุดควบคุม
3. จากนั้นในขยำที่ 2 เติมน้ำปลาและเกลือ ที่บดละเอียด, ขยำที่ 3 เติมกระชายขาวที่บดละเอียด คลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน ในแต่ละขยำ

ขั้นตอนการอัดไส้กรอก

1. นำกรวยสวมเข้ากับไส้หมู (สำหรับทำไส้กรอกแช่แข็ง) นำส่วนผสมที่เตรียมไว้อัดลงไปในกรวยด้านบน จากนั้นดันส่วนผสมลงไปในไส้หมู ส่วนผสมจะถูกดันออกมากลายเป็นไส้กรอก และมัดไส้กรอกให้เป็นก้อน
2. นำไส้กรอกปลาแต่ละชุดการทดลองที่ได้ ไปแช่ไว้ในตู้เย็นหรือช่องแช่แข็ง
3. หมักทิ้งไว้ในตู้เย็น จากนั้นสังเกตการเปลี่ยนแปลงทุกวัน โดยการสังเกตสี กลิ่น ทดสอบทางประสาทสัมผัส และวัดค่า pH (ค่า pH ของปลาส้มที่เหมาะสม ควรจะอยู่ที่ 4.6)