

การพัฒนาผลิตภัณฑ์จิ้งหรีดปรุงรส

Product Development of Seasoned Cricket

บทคัดย่อ

การสำรวจความต้องการของผู้บริโภค เพื่อพัฒนากระบวนการแปรรูปและออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับจิ้งหรีดทอดปรุงรส ผู้บริโภคจำนวน 150 คน ในช่วงอายุ 10 -60 ปี เขตพื้นที่จังหวัดลำปาง พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่เคยซื้อผลิตภัณฑ์จิ้งหรีดทอดแต่ไม่บ่อยนักและมักเลือกซื้อเนื่องจากรสชาติดี ตลาดนัดคือแหล่งซื้อผลิตภัณฑ์ได้ง่ายที่สุด ผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้ความเห็นต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์คือใช้ผงปรุงรสปาปริก้า และบรรจุในกระปุกพลาสติกปริมาณ 100 กรัมในราคา 20 บาท จากการศึกษากระบวนการแปรรูปจิ้งหรีดก่อนการปรุงรส 4 วิธี (กั่วไม่อบ, คั่วอบ, ทอดไม่อบและทอดอบ) พบว่า วิธีทอดและอบเป็นวิธีที่ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพดีที่สุดและได้รับการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัส มีปริมาณความชื้นร้อยละ 8.35 ความแข็ง 42.33 นิวตัน แต่ปริมาณไขมันสูงที่สุด (ร้อยละ 50.29) รองลงมาคือ ทอดเพียงอย่างเดียว ดังนั้นจึงเลือกวิธีทอดเพียงอย่างเดียว(ความชื้นร้อยละ 37.85 ไขมัน 17.01 และความแข็ง 50.41 นิวตัน) มาศึกษาปริมาณผงปรุงรส ที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์ต่อไป โดยพบว่า ปริมาณผงปรุงรสร้อยละ 9 ได้รับการยอมรับและมีคุณภาพดี และผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาไม่เกิน 3 วัน ณ อุณหภูมิห้อง ภายใต้กระปุกพลาสติกประเภทโพลีเอทิลีนชนิดฝาเกลียวปิดสนิท

คำสำคัญ : จิ้งหรีด , กระบวนการแปรรูปจิ้งหรีด, ผงปรุงรส