

บทที่ 6

สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการทดลอง

1. ปริมาณเครื่องเทศผสมที่เหมาะสม สำหรับการผลิตไก่ยอจากเนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่อง ที่ใช้สารเชื่อมแต่ละชนิด คือ ไข่ขาวผง บูรตีนถั่วเหลืองสกัด หรือกลูเต็น 20% โดยน้ำหนักเนื้อ คือ 10.5% โดยน้ำหนักเนื้อ

2. ปริมาณไขมันที่เหมาะสมสมสำหรับการผลิตไก่ยอจากเนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่อง โดยใช้เครื่องเทศผสม 10.5% โดยน้ำหนักเนื้อ คือ 5%, 10% หรือ 5% โดยน้ำหนักเนื้อ เมื่อใช้ไข่ขาวผง, บูรตีนถั่วเหลืองสกัด หรือกลูเต็นเป็นสารเชื่อม ตามลำดับ

3. ปริมาณไข่ขาวผง:น้ำแข็ง บูรตีนถั่วเหลืองสกัด:น้ำแข็ง และกลูเต็น:น้ำแข็ง ที่เหมาะสมสมสำหรับการผลิตไก่ยอจากเนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่องคือ 16:25, 16:25 และ 20:25 ตามลำดับ

4. ภาวะที่เหมาะสมสมสำหรับการผลิตไก่ยอจากเนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่อง คือ เวลาในการสับ 3 นาทีและเวลานวด 10 นาที และเวลาในการสับ 5 นาทีและเวลานวด 10 นาที เมื่อใช้ไข่ขาวผง และบูรตีนถั่วเหลืองสกัดหรือกลูเต็นเป็นสารเชื่อม ตามลำดับ

5. ผลิตภัณฑ์ไก่ยอจากเนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่องที่มีคุณภาพดีที่สุด จากการเบริญบที่บัน พลิตภัณฑ์ที่ใช้ไข่ขาวผง บูรตีนถั่วเหลืองสกัด และกลูเต็นเป็นสารเชื่อม คือ ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ไข่ขาวผงเป็นสารเชื่อม

6. อาหารเก็บของไก่ยอจากเนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่องที่ใช้ไข่ขาวผงเป็นสารเชื่อม บรรจุในถุง Nylon/PE ที่อุณหภูมิห้อง ($34-37^{\circ}\text{C}$) เก็บได้นาน 3 และ 5 วัน ที่อุณหภูมิ 4°C เก็บได้นาน 7 และ 10 วัน สำหรับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุที่ความดันบรรยากาศและที่ภาวะสุญญากาศ และที่อุณหภูมิ -18°C ผลิตภัณฑ์ที่บรรจุที่ความดันบรรยากาศและสุญญากาศสามารถเก็บได้นาน 3 เดือน

6. อายุการเก็บของไก่ยอจากเนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่องที่ใช้ไข่ขาวพงเป็นสารเชื่อมบรรจุในถุง Nylon/PE ที่อุณหภูมิห้อง ($34-37^{\circ}\text{C}$) เก็บได้นาน 3 และ 5 วัน ที่อุณหภูมิ 4°C เก็บได้นาน 7 และ 10 วัน สำหรับผลิตภัณฑ์บรรจุที่ความดันบรรยายกาศและที่ภาวะสุญญากาศ และที่อุณหภูมิ -18°C ผลิตภัณฑ์บรรจุที่ความดันบรรยายกาศและสุญญากาศสามารถเก็บได้นาน 3 เดือน

ข้อเสนอแนะ

- ศึกษาการใช้สารเชื่อมชนิดอื่น ที่มีราคาถูกกว่าไข่ขาวพง เช่น กัม หรือ modified starch โดยใช้ร่วมกับไข่ขาวพงในการเป็นสารเชื่อมในผลิตภัณฑ์ไก่ยอจากเนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่อง
- ศึกษาการใช้สารกันทึน(antioxidant) เพื่อยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ เช่น tert - Butylhydroquinone (TBHQ) ซึ่งเป็นสารกันทึนที่ใช้ทั่วไปทางการค้าและมีประสิทธิภาพในการป้องกันการเกิดกลิ่นหืนในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ได้ดี