

ผลการทดลอง

การทดสอบเพื่อให้อัตราส่วนระหว่างเนื้อปลาล้างและท้องปลาที่เหมาะสมในการทำไส้กรอกสมุนไพรเนื้อปลาล้าง ซึ่งเลือกวิธีการใช้ประสาทสัมผัสจากการทดสอบของบุคลากรและนักเรียนในโรงเรียน เป็นผู้ให้คะแนนจำนวน 30 คน มีผลการทดสอบดังต่อไปนี้

อัตราส่วน	คะแนนเฉลี่ย	
	ความนุ่ม	ความละเอียด
เนื้อส่วน : ท้องปลา (50 : 50)	2.00	2.50
เนื้อส่วน : ท้องปลา (60 : 40)	1.85	2.57
เนื้อส่วน : ท้องปลา (40 : 60)	2.12	2.00

การทดสอบความนุ่ม พบว่า อัตราส่วนเนื้อส่วน : ท้องปลา (50:50) ระหว่างเนื้อปลาและท้องปลาให้ความนุ่มมากที่สุด
 การทดสอบความละเอียด พบว่าอัตราส่วนเนื้อส่วน : ท้องปลา (40:60) ระหว่างท้องปลาและเนื้อปลาให้ความละเอียดมากที่สุด

อัตราส่วน	คะแนนเฉลี่ยของกลิ่นสมุนไพร
เนื้อส่วน : ท้องปลา (50 : 50)	2.87
เนื้อส่วน : ท้องปลา (60 : 40)	2.23
เนื้อส่วน : ท้องปลา (40 : 60)	1.75

การทดสอบกลิ่นสมุนไพร พบว่า อัตราส่วนเนื้อส่วน : ท้องปลา (60:40) มีกลิ่นสมุนไพรหอมที่สุด

อัตราส่วน	คะแนนเฉลี่ยของรสชาติ
เนื้อส่วน : ท้องปลา (50 : 50)	1.12
เนื้อส่วน : ท้องปลา (60 : 40)	2.65
เนื้อส่วน : ท้องปลา (40 : 60)	2.57

การทดสอบรสชาติ พบว่า ความเปรี้ยว อัตราส่วนเนื้อส่วน : ท้องปลา (50:50) มีความเปรี้ยวมากที่สุด ส่วนความเค็ม อัตราส่วนเนื้อส่วน : ท้องปลา (60:40) มีความเค็มมากที่สุด

อัตราส่วน	คะแนนเฉลี่ยด้านสีส้ม
เนื้อส่วน : ท้องปลา (50 : 50)	2.75
เนื้อส่วน : ท้องปลา (60 : 40)	2.46
เนื้อส่วน : ท้องปลา (40 : 60)	2.20

การทดสอบสีส้ม พบว่า สีสันน่ารับประทาน อัตราส่วนอัตราส่วนเนื้อส่วน : ท้องปลา (50:50) มีสีส้มน่ารับประทานมากที่สุด

สรุปได้ว่า อัตราส่วนเนื้อส่วน : ท้องปลา (50:50) เป็นสูตรที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการทำไส้กรอกสมุนไพรเนื้อปลาล้าง เนื่องจากมีรสชาติที่ดีที่สุดในด้านความนุ่ม ความละเอียด กลิ่นสมุนไพร และสีส้มที่น่ารับประทาน

การคำนวณต้นทุน

ไส้กรอกสมุนไพรเนื้อปลาล้าง 1 ชิ้น
ขนาด 100 กรัม



การวางแผนจำหน่าย

100 กรัม



29 บาท

300 กรัม



85 บาท



ไส้กรอกสมุนไพรเนื้อปลาล้าง

จัดทำโดย

นางสาว อารยา อรรถพลภูษิต
 นางสาว ศศิกันต์ แซ่จาง
 นางสาว ชาริสา แซ่หว่า

ครูที่ปรึกษา

นาย ณัฐชัย มาตา
 นางสาว ทิพย์สุดา หอมบาน

โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๒๔ จังหวัดพะเยา



รูปเล่มโครงงาน



วิดีโอโครงงาน



ที่มาและความสำคัญ

ปลาต้มเป็นอาหารประจำจังหวัดพะเยา และปลาต้มยังมีความโดดเด่นที่ใคร ๆ ผ่านมาจังหวัดพะเยา ต้องมีการแวะซื้อเป็นของฝากให้กับคนทางบ้าน

ปลาต้มยังเป็นอาหารพื้นบ้านไทยยอดนิยม และยังเป็นการถนอมอาหารชนิดหนึ่งที่แพร่หลายในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ปลาต้มยังเป็นอาหาร หมักจากปลาที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงโดยได้รับโปรตีน วิตามินและเกลือแร่

ปัจจุบันปลาต้มกลายเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เนื่องจากมีการผลิตเพื่อเป็นสินค้ามากขึ้น ทำให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย

เนื่องด้วยผู้คนส่วนใหญ่ที่รับประทานปลาต้ม มักจะเป็นผู้สูงอายุ เพราะเป็นอาหารที่รับประทานได้ง่าย เพียงแค่ทอดให้สุกก็สามารถรับประทานได้แล้ว พวกเราจึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาและสร้างผลิตภัณฑ์ปลาต้มในรูปแบบที่สามารถรับประทานได้หลายช่วงวัย



วัตถุดิบ

1. ศึกษาค่า pH ของเนื้อปลาต้ม
2. เพื่อเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์
3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อไส้กรอกสมุนไพรเนื้อปลาต้ม
4. เพื่อศึกษาคุณค่าทางโภชนาการและกระบวนการผลิตปลาต้ม

ส่วนผสม

เนื้อปลาล้วน	30%	ขมิ้น	4.2%
ท้องปลา	30%	ขิง	2%
ตะไคร้	17.6%	ใบมะกรูด	1%
หอมแดง	9%	พริก	0.5%
กระเทียม	5.4%	รากผักชี	0.3%



ขั้นตอนและวิธีการทำ

1. เตรียมส่วนผสม : หั่นสมุนไพรและเนื้อปลาให้ละเอียด (สามารถใช้วิธีการตำหรือปั่นก็ได้ตามความสะดวก)



2. คลุกเคล้าส่วนผสม : นำสมุนไพรและเนื้อปลาที่เตรียมไว้มาใส่รวมกันแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากันดี

3. ใส่เนื้อปลาต้ม : นำเนื้อปลาต้มที่เตรียมไว้ใส่ลงในไส้หมูอย่างเบามือ



5. มัดเชือก : นำเชือกมามัดทั้งสองมุมให้แน่นเพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนผสมหลุดออกมาในระหว่างการนึ่ง

6. นึ่ง : นำไปนึ่งที่อุณหภูมิ 75 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 20 นาที จนเนื้อปลาและสมุนไพรสุก พร้อมรับประทาน



วิธีการรับประทาน

เปิดช่องแล้วนำไปทอดหรือย่างทอดที่อุณหภูมิ 160 - 170° เวลา 5-7 นาที
ย่างที่อุณหภูมิ 180 - 200° เวลา 10-12 นาที

