

ชื่อเรื่อง : การพัฒนาศักยภาพการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาร้าแปรรูป
เพื่อการแข่งขันในตลาดของกลุ่มชุมชนในเขตอีสานกลาง

ผู้วิจัย : อาจารย์วสาวี พิชัย
อาจารย์สุภัทรา จินากุล
อาจารย์พัลลภ บุญพุทธ
อาจารย์วิลาวัลย์ บุญสุภา
อาจารย์พันธิวา แก้วมาตย์

มหาวิทยาลัย : ราชภัฏมหาสารคาม

ปีการศึกษา : 2553

บทคัดย่อ

การวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพัฒนาศักยภาพการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาร้าแปรรูป เพื่อการแข่งขันในตลาดของกลุ่มชุมชนในจังหวัดมหาสารคาม โดยได้ทำการสำรวจข้อมูลเบื้องต้นและศึกษาสภาพปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น พบว่า ความต้องการสูงสุดของกลุ่มชุมชน คือ ความต้องการผลิตภัณฑ์ใหม่ และเมื่อสำรวจถึงผลิตภัณฑ์ปลาร้าแปรรูปที่กลุ่มชุมชนต้องการ คือ ปลาร้าผงสมุนไพร บรรจุในขวดแก้ว หรือขวดพลาสติก ได้ผลการทดลอง ดังนี้ การศึกษาองค์ประกอบทางเคมี ในปลาร้าผงเสริมสมุนไพร สูตรที่ 4 ที่ผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด พบว่ามีโปรตีนร้อยละ 15.01 ความชื้นร้อยละ 4.18 25 เถ้าร้อยละ 22.52 ไขมันร้อยละ 25.72 คาร์โบไฮเดรต ร้อยละ 32.44 เกลือ ร้อยละ 9.25 และค่า pH 5.24 สำหรับการศึกษาคุณภาพของปลาร้าแปรรูปด้านจุลินทรีย์ ในวันที่ 0 ของการผลิต พบว่า ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดมีปริมาณน้อยกว่า 100 CFU/g ไม่พบ ยีสต์ และรา *Sallmonella sp. S.aureus E.coli* และ ไม่พบ *Coliform* ในตัวอย่างผลิตภัณฑ์ เมื่อนำมาทำการศึกษาประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัสโดยใช้ผู้ทดสอบ 30 คน พบว่า ผู้บริโภคให้การยอมรับการผลิตปลาร้าผงเสริมสมุนไพร ใน สูตรที่ 4 ซึ่งประกอบด้วยปลาร้า ร้อยละ 80 ตะไคร้ ร้อยละ 15 ข่า ร้อยละ 5 กระเทียม ร้อยละ 5 และใบมะกรูด ร้อยละ 1 โดยมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ส่วนการตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์ปลาร้าผงเสริมสมุนไพร ผ่านเกณฑ์คุณภาพของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาร้าผง และเกณฑ์คุณภาพของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุขการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ของปลาร้าผงเสริมสมุนไพร ในระยะเวลาที่ทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 3 เดือน ทำการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ทุกๆ 15 วัน พบว่า มีเชื้อจุลินทรีย์ต่ำกว่าที่มาตรฐานอาหารกำหนด

ปลาท้า - มรส.ค.ว.ด - กัดข)

สำนักวิทยบริการฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
รับรับ.....
วันส่งมอบ..... 7 มี.พ. 2556
เลขทะเบียน..... ก. 213319
เลขบัญชี..... 641.41 ก276

Title : Development of Production Potentiality of Pla-ra Products for
Competition in Market of Middle Isan Community.

Researcher : Miss Wasawee Pichai
Miss Supattra Chinakool

Mr. Phanlop Boonputh

Miss Wilawan Boonsupa

Miss Puntivar Keawmad

University : Rajabhat Maha Sarakham

Academic year : 2553

Abstract

The purpose of this research was to study the development of fermented fish products processing for community groups in the Province. Problem based studies and general information were surveyed. The most demand of community was to have new product of Pla-ra, which had new packaging of Pla-ra powder in glass bottles and plastic bottles. The chemical components of herbal Pla-ra powder in formula 4 was included 15.01% of protein, 4.18% of moisture content, 22.52% of ash, 25.72% of lipid, 32.44% of carbohydrates, 9.25% of salt and pH 5.24. This formula was popular for the consumer. The total microorganisms of Pla-ra product in day 0 were less than 100 CFU/g whereas yeast, fungus, *Sallmonella sp.*, *S. aureus*, *E.coli* and Coliform were not found. The sensory perception was evaluated by 30 panel. The results showed that the Pla-ra products formula 4 were the most accepted with significant difference from the consumer ($p < 0.05$). The Pla-ra product formula 4 were consisted of 80% of fermented fish, 15% lemon grass, 5% galingale, 5% garlic and 1% kaffir lime leaves. The microbiological analysis of Pla-ra powder products and Department of Medical Sciences. The preservative period at the room temperature for 3 mouths was checked for microorganism of the products every 15 days, the microorganisms were lower than the standard food.