

## บทคัดย่อ

ชื่อโครงการ : ศึกษาระยะเวลาที่ใช้แรงดันและอุณหภูมิที่เหมาะสมในการผลิตก้างปลาน้ำม

ชื่อผู้จัดทำ : นายธมธนา คงถาวร

นางสาวอาทิตยา ชุมแก้ว

นางสาวช่อภกาญจน์ บุบผา

ชื่อครูที่ปรึกษา : นางสาวจันทิมา อุปลัมภ์

นางเรณู ชนะผล

นางสาวนุรอิสกันดาร์ เส้นเส็ม

ปีการศึกษา : 2566

สถานศึกษา : วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสงขลา

## บทคัดย่อ

โครงการวิทยาศาสตร์ เรื่อง ศึกษาระยะเวลาที่ใช้แรงดันและอุณหภูมิในการผลิตก้างปลาน้ำม มีจุดมุ่งหมายการศึกษา 1) เพื่อศึกษาระยะเวลาที่ใช้แรงดันไอน้ำที่เหมาะสมต่อการผลิตก้างปลาน้ำม 2) เพื่อศึกษาระยะเวลาและอุณหภูมิที่เหมาะสมในการอบก้างปลาตาก 3) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ก้างปลาตากน้ำม

สรุปผลการทดลองดังนี้ 1) ระยะเวลาที่ใช้แรงดันมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงลักษณะก้างปลาตาก ส่งผลให้ก้างปลาตากน้ำมขึ้น ปริมาณไขมันลดลง และสีที่เข้มกว่าก้างปลาตากที่ไม่ผ่านการนึ่งด้วยแรงดันไอน้ำ 2) ระยะเวลาในการอบที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงของก้างปลาตาก ส่งผลให้ก้างปลาตากมีปริมาณไขมันลดลง และไม่มึรสไหม้ขมจากการใช้อุณหภูมิสูง 3) ความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ ด้านสีของผลิตภัณฑ์ที่นึ่งด้วยแรงดัน 60 นาที และอบนาน 15 นาที มีความพึงพอใจมากที่สุด ด้านความนิ่มของผลิตภัณฑ์ที่นึ่งด้วยแรงดัน 60 นาที และอบนาน 20 นาที มีความพึงพอใจมากที่สุด ด้านปริมาณไขมันในผลิตภัณฑ์ที่นึ่งด้วยแรงดัน 80 นาที และอบนาน 20 นาที มีปริมาณไขมันน้อยที่สุดและมีความพึงพอใจมากที่สุด ด้านรสชาติของผลิตภัณฑ์ที่นึ่งด้วยแรงดัน 60 นาที และอบนาน 15 นาที มีรสชาติที่ดีที่สุดและมีความพึงพอใจมากที่สุด