

## บทคัดย่อ

งานวิจัยเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การพัฒนาและแปรรูปแหนมปลาต้มปรุงรส มีวัตถุประสงค์ เพื่อ 1.) แปรรูปปลาต้มให้เป็นแหนมปลาปรุงรส 2.) เปรียบเทียบคุณภาพและคุณค่าทางอาหารของแหนมปลาปรุงรสระหว่างปลานิลกับปลาดุกโดยผ่านประสาทสัมผัส และ 3) ทดสอบคุณภาพของแหนมปลาต้มปรุงรสทั้งสองประเภทโดยฉายรังสีแกมมา โดยมีกลุ่มเป้าหมายในการศึกษาวิจัย คือ กลุ่มแม่บ้าน ตำบลบ้านร้องศรีคอนมูล เลขที่ 59 หมู่ 10 ตำบลบ้านเหล่า อำเภอมะเข่ จังหวัดพะเยา

ผลการทดลอง ปรากฏผลดังนี้ คือ 1.) ทำให้ได้แหนมปลาต้มปรุงรสที่ทำจากปลานิลและปลาดุก 2.) ผลการเปรียบเทียบ พบว่า แหนมปลาต้มปรุงรสทำจากปลานิลมีค่าโปรตีน ความชื้น ปริมาณเกลือและปริมาณกรดแล็กติกในปริมาณที่มากกว่าปลาดุก ในส่วนของไขมัน พบว่า ปลาดุกมีไขมันสูงกว่าปลานิล เมื่อหมักในระยะเวลา 7 วัน และ 15 วัน ในอุณหภูมิ  $4^{\circ}\text{C} - 8^{\circ}\text{C}$  สำหรับผลการทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้ชิมแหนมปลาต้มปรุงรสทั้ง 2 ชนิด พบว่า แหนมปลาต้มปรุงรสที่ทำจากปลานิล ผู้ชิมให้การยอมรับทุกลักษณะทดสอบสูงกว่าแหนมปลาต้มปรุงรสที่ทำจากปลาดุก ส่วนผลการศึกษาจุลชีววิทยาโดยพบเชื้อแบคทีเรียแล็กติกสกุล *Leuconostoc mesenteroides* มากที่สุด และในแหนมปลาต้มปรุงรสจากปลานิลและปลาดุก ตรวจไม่พบทั้ง *Salmonella* และพยาธิทุกชนิด และ 3) แหนมปลาต้มปรุงรสที่ทำจากปลาดุกจะมีค่า TBA มากกว่าแหนมปลาต้มปรุงรสที่ทำจากปลานิล สำหรับแหนมปลาต้มปรุงรสที่ผ่านการฉายรังสีทั้งในแหนมปลาต้มปรุงรสจากปลานิลและแหนมปลาต้มปรุงรสจากปลาดุก ที่ผ่านการฉายรังสีปลอดภัยต่อการบริโภคมากกว่าแหนมปลาต้มปรุงรสที่ไม่ผ่านการฉายรังสี