ก1849

เดลินิวส์
ฉบับที่ 15,680 วันพุธที่ 16 กันยายน พ.ศ. 2535
DAILY NEWS

งานพัฒนาผลิตภัณฑ์ : ไข่ลูกเขยแซ่แข็ง

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อมวลชน

คณะอุตสาหกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ห้องสมุดกลางวิทยาศาสตร์บริการ

ดังที่เคยกล่าวมาแล้วว่า ยิ่งประเทศชาติพัฒนาและเจริญทางเศรษฐกิจมากเท่าไร อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคและเก็บรักษาไว้ในรูปใด ๆ ก็ตามจะเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคทุกคนต้องการ โดยเฉพาะอาหารการกินของคนที่อยู่ในกรุงเทพฯ และหัวเมืองใหญ่ที่การงานรัดตัว รีบเร่ง และเวลาเป็นของมีค่ายิ่ง ความต้องการอาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคยิ่งมีความสำคัญมากเพียงนั้น ดังจะเห็นได้จากบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคได้ดีที่สุดในขณะนี้ คาดว่าอาหารสำเร็จรูปอื่นที่มีการบรรจุถุงพลาสติกเพื่อการจำหน่ายตามตลาดสด ตามที่ชุมชนและตามซุปเปอร์มาร์เก็ตอยู่ในขณะนี้จะเปลี่ยนรูปแบบไปสู่การเก็บถนอมโดยการแช่เยือกแข็งและอาหารบรรจุกระป๋อง เพิ่มขึ้นในอนาคตอันใกล้ งานพัฒนาผลิตภัณฑ์ : ไข่ลูกเขยแช่แข็งก็เป็นแนวทางหนึ่งในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปแบบไทย ๆ และเป็นอาหารที่มีจำหน่ายทั่วไปเพื่อผู้บริโภคในอนาคต

จุดเริ่มต้นของงานพัฒนาผลิตภัณฑ์คือการศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภค ความต้องการของผู้บริโภค เลือกชนิดไข่ (ไข่ไก่ หรือไข่นกกระทา) ศึกษากรรมวิธีการต้มไข่และการทอดไข่ คัดเลือกสูตรน้ำปรุงที่ใช้ราดและกรรมวิธีการผลิตน้ำปรุง สุดท้ายจึงศึกษาการเก็บรักษาโดยการแช่แข็ง ทดสอบอายุการเก็บและทดสอบผู้บริโภค.

ผลการศึกษาของโครงงานดังกล่าวอาจกล่าวสรุปได้ดังนี้

1. ผู้บริโภค : ผลการศึกษาโดยใช้แบบสอบถามพบว่า ผู้บริโภคที่ตอบแบบสอบถาม รู้จักและคุ้นเคยกับผลิตภัณฑ์อาหารนี้ดี โดยเฉพาะเด็ก ๆ ชอบไข่ลูกเขยเพราะมีรสหวานนำ รสเค็มปานกลางและรสเปรี้ยวเล็กน้อย ผู้ใหญ่ชอบความเผ็ดอยู่บ้าง ลดความหวานให้อ่อนลง เพิ่มรสเค็มและรสเปรี้ยวให้กลมกล่อม

2. ไข่ : ความเป็นไปได้ของชนิดไข่ที่ใช้มี 2 ชนิดคือ ไข่ไก่และไข่นกกระทา ผลการพิจารณาไข่นกกระทามีความเหมาะสม เพราะมีขนาดกระทัดรัด รับประทานได้สะดวก การต้ม การทอด และการเลือกภาชนะบรรจุทำได้ง่ายและไม่กินพื้นที่ แต่ค่อนข้างเสียเวลาในการแกะเปลือกไข่มาก และต้นทุนราคาไข่นกกระทาแพงกว่า

3. การศึกษาสูตรและกรรมวิธีการผลิต : ความเป็นไปได้ควรใช้น้ำตาลปีบ และน้ำตาลทรายในสัดส่วน 1.6 ต่อ 1 แล้วปรับให้มีความหวาน 65-70% บริกซ์ ความหนืดไม่เกิน 700 เซนติพอยส์ ปรับรสเปรี้ยวด้วยน้ำมะขามเปียก พี-เอช ไม่เกิน 3 ปรุงแต่งรสเค็มให้พอเหมาะด้วยน้ำปลาหรือเกลือ การทอดไข่พบว่ามีการใช้อุณหภูมิสูงเวลาสั้นดีกว่าการทอดนานเกินไป และการแช่เยือกแข็งที่อุณหภูมิต่ำกว่า -26 ซ ได้ผลดี

4. อายุการเก็บและการทดสอบผู้บริโภค : ไข่ลูกเขยที่แช่แข็งนำไปอุ่นให้ร้อนคืนสภาพได้ดี ควรใช้ไมโครเวฟ (Medium Heat) เป็นเวลา 2 นาที จะได้ผลดี และผู้บริโภคร้อยละ 80 ยอมรับในผลิตภัณฑ์ไข่ลูกเขยแช่แข็ง ด้านราคาขายไม่ควรเกิน 10 บาทต่อถุง ซึ่งจะเป็นปัญหาในการผลิตและจุดคุ้มทุน.