

ชื่อโครงการ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนื้อสัตว์ปราศจากไขมัน เสริมโปรตีนจากเห็ดแครงด้วยเทคนิค Microwave vacuum drying		
ชื่อผู้จัดทำ	1.นายธนารธร เนาว์รุ่งโรจน์	2.นายจักรพงศ์ ปรีชาวาท	3.นางสาวปะทุมมา อรุณจิตร
	4.นางสาวธิดาพร ความดี	5.นางสาวเนาวลักษณ์ บุญประดิษฐ์	
ครูที่ปรึกษา	1.นางสาวจินดาทรา ขำคม	2.นางสาววนิดา รัฐนิยม	3.นางสาวปิ่นฤทัย แม่เต็ม
ปีการศึกษา	2567		
สถานศึกษา	วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช		

### บทคัดย่อ

การวิจัยนี้เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนื้อสัตว์ปราศจากไขมัน เสริมโปรตีนจากเห็ดแครงด้วยเทคนิค Microwave vacuum drying โดยพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ Plant-based snack ปราศจากไขมันและเป็นแหล่งของโปรตีน โดยมีจุดมุ่งหมาย ได้แก่ 1) ศึกษาอัตราส่วนเห็ดแครงต่อการพองตัวของผลิตภัณฑ์ โดยใช้เห็ดแครงอัตราส่วนร้อยละ 0 25 50 75 พบว่าปริมาณเห็ดแครงมีผลต่อคุณลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์ เช่น สีเข้ม กลิ่นคล้ายเนื้อสัตว์ เนื้อแน่น ผิวขรุขระ 2) ศึกษาเวลาการทำแห้งด้วยไมโครเวฟสุญญากาศ ที่กำลังไฟ 1800 วัตต์ ระยะเวลา 20 30 40 นาที พบว่าการทำแห้ง 30 นาที ทำให้ผลิตภัณฑ์มีความชื้นเหมาะสมที่สุด ร้อยละ 10-20 ซึ่งเป็นช่วงเวลาเหมาะสมต่อการพองตัว 3) ศึกษาสภาวะการพองตัวของผลิตภัณฑ์ ด้วยไมโครเวฟสุญญากาศ กำลังไฟ 3600 วัตต์ ระยะเวลา 2 นาที พบว่าสภาวะนี้เหมาะสมต่อการพองตัวมากที่สุด 4) พัฒนาผลิตภัณฑ์เลียนแบบเนื้อสัตว์เสริมโปรตีนจากเห็ดแครง พบว่าการพองตัวดีที่อัตราส่วนเห็ดแครงร้อยละ 25 50 และ 75 ตามลำดับ แต่ผู้บริโภคยอมรับร้อยละ 50 มากที่สุด 5) ศึกษาคุณภาพด้านองค์ประกอบทางเคมีและจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์ พบว่าผลิตภัณฑ์เป็นแหล่งโปรตีน ปราศจากไขมันตามหลักเกณฑ์ของกระทรวงสาธารณสุข และจุลินทรีย์อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 6) ศึกษาความเป็นไปได้ทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ โดยคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคยอมรับ ในเห็ดแครงอัตราส่วนร้อยละ 50 พบว่าผู้บริโภคยอมรับผลิตภัณฑ์และมีความเป็นไปได้ทางการตลาด

**คำสำคัญ:** Plant-based snack ไมโครเวฟในสภาวะสุญญากาศ การทำแห้ง การพองตัว