การพัฒนาผลิตภัณฑ์แคบวัวกึ่งสำเร็จรูป และแคบวัวปรุงรสพร้อมรับประทาน

Product Development of Ready- to-cook Beef cracking and Beef crackling snack

"แคบวัว" เป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากหนังโค มีลักษณะคล้ายกับแคบหมู ในภาคเหนือนิยมเรียกว่า หนังปอง จัดเป็นผลิตภัณฑ์กึ่งแห้ง จึงมีอายุเก็บรักษาได้นาน การบริโภคแคบวัวยังไม่เป็นที่นิยมแพร่หลาย โดยส่วนใหญ่ผู้บริโภคเป็นกลุ่มที่นับถือศาสนาอิสลาม อีกทั้งอาจเนื่องมาจากปัจจัยด้านกรรมวิธีการผลิตมีขั้นตอนที่ยุ่งยากและใช้เวลานานกว่าการผลิตแคบหมู

จุดเด่น

- ได้กรรมวิธีการผลิตแคบวัวกึ่งสำเร็จรูปและแคบวัวปรุงรสพร้อมรับประทานให้มีคุณภาพและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค
- อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์แคบวัวกึ่งสำเร็จรูปและแคบวัวพร้อม รับประทาน

การพัฒนาเทคโนโลยี

งานวิจัยได้ศึกษากรรมวิธีการผลิตแคบวัวกึ่งสำเร็จรูปและแคบวัวปรุงรสพร้อมรับประทานให้มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และเพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์แคบวัวกึ่งสำเร็จรูปและแคบวัวพร้อมรับประทาน พบว่า สภาวะที่ดีที่สุดในการผลิตแคบวัวกึ่งสำเสร็จรูป คือ การต้มที่ระยะเวลา 2 ชั่วโมง อบที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส เนื่องจากสามารถทำให้แคบวัวพองตัวได้ทั้งในสภาวะการทอดน้ำมัน หม้อทอดไร้น้ำมันและไมโครเวฟ ส่วนสภาวะที่ดีที่สุดในการผลิตผลิตภัณฑ์แคบวัวพร้อมรับประทาน คือ การต้มที่ระยะเวลา 2 ชั่วโมง อบที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส เนื่องจากมีค่าอัตราการพองตัวสูง มีลักษณะเนื้อสัมผัสด้านค่าความแข็งและค่าความกรอบเหมาะสม รวมทั้งมีปริมาณไขมันที่ต่ำ โปรตีนสูง คงความกรอบและชะลอการเกิดกลิ่นหืนของผลิตภัณฑ์ได้นานขึ้น

หัวหน้าโครงการ
นางสาวกิตติพร สุพรรณผิว
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี

สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ : สำนักส่งเสริมการใช้ประโยชน์ สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน)
2003/61 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทร 0-2579-7435 ต่อ 3305-3309 www.arda.or.th www.facebook.com/ardathai

สกสว