

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีจุดประสงค์ในการศึกษาการผลิตแอมเป้ด้วยเชื้อรา *Rhizopus oligosporus* จากกากถั่วเหลือง และนำไปแปรรูป เพื่อใช้ทดแทนเนื้อสัตว์ กากถั่วเหลืองที่ใช้เป็นวัตถุดิบนั้นเป็นของที่ได้จากร้านขายน้ำเต้าหู้ มีเนื้อค่อนข้างละเอียด แต่มีความชื้นค่อนข้างมาก จึงต้องทำการลดปริมาณความชื้นลง โดยใช้การอบแห้งที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เวลา 24 ชั่วโมง จากนั้นวัดค่า AW (water activity) อยู่ในช่วง 0.6 ซึ่งสามารถเก็บรักษากากถั่วเหลืองไม่ให้เกิดการเสื่อมเสียได้ จากนั้นนำกากถั่วเหลืองไปหมักด้วยเชื้อรา *R. oligosporus* ที่อุณหภูมิห้อง (25-30 องศาเซลเซียส) เวลาที่เหมาะสมในการเจริญของเส้นใยเชื้อราทั่วทั้งก้อนแอมเป้ คือ 18 ชั่วโมง แล้วจึงนำมาประเมินคุณค่าทางอาหารในผลิตภัณฑ์ด้วยวิธี AOAC 1012 พบว่าแอมเป้ กากถั่วเหลืองมีค่า Ash , Carbohydrate , Fat และ Protein เท่ากับ 1.36 , 11.03, 5.22 และ 18.04 ตามลำดับ ซึ่งมีค่าใกล้เคียงกับองค์ประกอบทางเคมีของกากถั่วเหลือง นำไปทอดที่อุณหภูมิ 170-210 องศาเซลเซียส นาน 3 นาที ปิ้งด้วยเกลือ แล้ววิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส โดยวิธี 5-point Hedonic scale มีผู้ทดสอบ 50 คน ผลการประเมินทางประสาทสัมผัสของแอมเป้กากถั่วเหลืองเปรียบเทียบกับแอมเป้จากเมล็ดถั่วเหลือง โดยประเมินความพึงพอใจในด้านลักษณะ กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความพึงพอใจโดยรวมของแอมเป้ กากถั่วเหลือง เท่ากับเท่ากับ 2.76 , 2.14 , 1.72 2.04 , 1.94 และแอมเป้ จากเมล็ดถั่วเหลือง เท่ากับ 3.94 , 3.9 , 4.22 , 4.14 , 4.04 ตามลำดับ เมื่อนำมาวิเคราะห์ทางสถิติพบว่าแอมเป้ จากเมล็ดถั่วเหลืองได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากที่สุดในทุกด้าน จึงควรมีการพัฒนาแอมเป้ กากถั่วเหลืองต่อไปเพื่อความพึงพอใจของผู้บริโภค