



# ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์

## ☐ ประเภทของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์

1. **ผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีการลดขนาด** (Non-comminuted products) หมายถึง ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ที่โครงสร้างสุดท้ายยังคงรูปและมีโครงสร้างเหมือนเนื้อสด เช่น เบคอน และเนื้อแดดเดียว เป็นต้น
2. **ผลิตภัณฑ์ลดขนาด** (Comminuted products) ขนาดของชิ้นส่วนของเนื้อสดถูกลดลงให้มีขนาดย่อยลงไปกว่าเดิม แล้วนำมารวมกันเป็นรูปร่างอีกแบบหนึ่ง แบ่งเป็น 2 ชนิด ได้แก่

2.1 **กลุ่มบดหยาบ:** ถูกบดด้วยเครื่องบดเนื้อธรรมดา ทำให้โครงสร้างถูกลดขนาดลง แต่ยังไม่มีการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพจนถึงระดับเส้นใยกล้ามเนื้อ เช่น แหนม และ ใส่อ้ว เป็นต้น

2.2 **กลุ่มสับละเอียด:** ถูกบดและสับละเอียดจนทำให้โครงสร้างในระดับเส้นใยกล้ามเนื้อละเอียดเนียนเป็นอิมัลชัน ทำให้โปรตีนไมโอซิน ในเส้นใยกล้ามเนื้อถูกสกัดละลายออกมาเพื่อช่วยทำหน้าที่เป็นอิมัลซิไฟเออร์ ช่วยหุ้มส่วนของไขมันที่ถูกสับเป็นหยดละเอียด กระจายตัว ในส่วนผสมที่เหลือโดยไม่แยกชั้นไขมัน เช่น ลูกชิ้น และ ไส้กรอก เป็นต้น



ที่มา: [www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2805/ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์-meat-products](http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/2805/ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์-meat-products)

## 1. การผลิตใส่อ้ว

### สูตรการผลิต



- ❖ เนื้อปนมัน (อาจใช้เนื้อแดงผสมกับมันแข็งอัตราส่วน 3:1) 4 กิโลกรัม
- ❖ ซีอิ้วขาว 40 กรัม
- ❖ เกลือ 50 กรัม
- ❖ น้ำตาลทราย 50 กรัม
- ❖ ใบมะกรูด 50 กรัม
- ❖ ส่วนผสมพริกแกง
  - ☐ รากผักชี 10 กรัม
  - ☐ พริกแห้ง 20 กรัม
  - ☐ ตะไคร้ 80 กรัม
  - ☐ หอมแดง 90 กรัม
  - ☐ กระเทียม 80 กรัม
  - ☐ ไขมัน 25 กรัม
  - ☐ ข่า 30 กรัม
  - ☐ กะปิ 50 กรัม



### ขั้นตอนการผลิต

- บดเนื้อปนมันให้ละเอียด คลุกเนื้อบดกับเครื่องปรุงให้เข้ากันจนเหนียว แล้วเติมใบมะกรูด
  - บรรจุในไส้หมู มัดเป็นท่อนๆ ยาวประมาณ 6 นิ้ว ใส่อ้วจนสุกและมีผิวเป็นสีน้ำตาลเหลือง
- การเก็บรักษา >> หลังจากย่างสุกแล้ว เก็บรักษาในตู้เย็น



# ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์

## 2. การผลิตลูกชิ้น

### ขั้นตอนการผลิต



- บดเนื้อ 2 ครั้ง ด้วยเครื่องบดเนื้อ แล้วชั่งน้ำหนักเนื้อบดที่ได้สำหรับใช้คำนวณส่วนผสมต่างๆ
- นำเนื้อบดบรรจุในถุงพลาสติก แล้วนำไปเก็บไว้ในช่องแช่แข็งของตู้เย็น จนกว่าจะนำมาใช้
- นำมาสับด้วยเครื่องสับผสม (silent cutter/chopper) จนเริ่มละเอียด

### สูตรการผลิต

❖ เนื้อไก่	1 กิโลกรัม
❖ มันหมู	100 กรัม
❖ น้ำแข็ง	250 กรัม
❖ Soy protein	50 กรัม
❖ แป้งโมดิฟายด์	40 กรัม
❖ เกลือ	22 กรัม
❖ น้ำตาลทราย	20 กรัม
❖ พริกไทย	2.5 กรัม
❖ กระเทียม	6 กรัม



- เดิมเกลือทั้งหมด และน้ำแข็งครึ่งหนึ่ง สับผสมต่อจนเหนียว
- ใส่ส่วนผสมที่เหลือทั้งหมด และสับต่อจนได้ส่วนผสมที่ละเอียดเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน (batter) ระวังอย่าให้อุณหภูมิสูงขึ้นเกินกว่า 15 องศาเซลเซียส
- ชั่งน้ำหนักส่วนผสมทั้งหมด
- ปั้นลูกชิ้นใส่ลงไปไนทมเอตัม ซึ่งมีน้ำอุ่นอุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 20 นาที แล้วตักใส่ลงในน้ำอุ่นซึ่งมีน้ำอุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 5 นาที
- ตักใส่หม้อน้ำเย็น อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส นาน 15 นาที แล้วสะเด็ดน้ำโดยใช้กระชอน

### ตัวอย่างผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์



ข้อมูลโดย: ดร. อิศรา วัฒนนภาเกษม นางสาวภัณฑชอรณ์ กาศสกุล นางสาวบังอร ปินนะ  
 หน่วยงาน: สาขาเทคโนโลยีการอาหาร ร่วมกับอาคารโรงงานนำร่องอุตสาหกรรมเกษตร  
 มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ต. แม่ทราย อ. ร้องกวาง จ. แพร่ 54140  
 ติดต่อข้อมูลเพิ่มเติม: 081-8515450 Email: w\_isara@hotmail.com