

บทที่ 1

บทนำ

ปัจจุบันเนื้อไก่สดแช่เยือกแข็งเป็นสินค้าออกที่สำคัญชนิดหนึ่งของประเทศไทย ซึ่งผลิตผลพลอยได้จากอุตสาหกรรมดังกล่าว เป็นเนื้อติดกระดูกจากส่วนโครงลำตัวและคอที่เหลือจากการชำแหละชิ้นส่วนต่างๆ ในอดีตไม่ได้นำชิ้นส่วนเหล่านี้มาใช้ประโยชน์มากนัก แต่ในปัจจุบันได้มีการนำเนื้อส่วนนี้มาใช้ประโยชน์ โดยการแยกเนื้อไก่ออกจากกระดูกด้วยเครื่อง mechanical deboner เนื้อที่ได้เรียกว่าเนื้อไก่แยกกระดูกด้วยเครื่อง (mechanically deboned chicken meat - MDCM) เป็นเนื้อที่มีปริมาณโปรตีน 9.30 - 16.60% ไขมัน 10.30 - 27.20% ความชื้น 62.60 - 71.30% และเถ้า 0.89 - 1.50% (Froning และ Janky, 1971; Ang และ Hamm, 1982; Baker, Darfler และ Angel, 1974) เมื่อเปรียบเทียบกับเนื้อไก่แยกกระดูกด้วยมือ (hand deboned chicken meat - HDCM) พบว่า MDCM มีปริมาณโปรตีนต่ำกว่า แต่มีไขมัน รงควัตถุ และเชื้อ จุลินทรีย์ในปริมาณสูงกว่า (Lin และ Chen, 1989) เนื่องจากมีไขมันจากส่วนของไขกระดูกปนออกมากับส่วนเนื้อ และเกิดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ในระหว่างกระบวนการแยกกระดูก ทำให้เนื้อชนิดนี้มีอายุการเก็บค่อนข้างสั้น และมีสมบัติเชิงหน้าที่ คุณลักษณะ ความคงตัวค่อนข้างแตกต่างจาก HDCM ดังนั้นเมื่อนำมาใช้เป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์อาหาร อาทิ ไส้กรอก vienna ไส้กรอก frankfurter, bologna, poultry roll และ patties ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพด้อยกว่าในด้านเนื้อสัมผัส ความคงตัว และเกิดการเสื่อมคุณภาพได้ง่าย (Lee และ คณะ, 1997) จึงได้มีการนำ MDCM มาปรับปรุงคุณภาพ เพื่อให้มีคุณภาพเหมาะสมกับการนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ งานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์ที่จะนำ MDCM ชั้นคุณภาพปานกลางถึงต่ำ มาปรับปรุงคุณภาพและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดที่สามารถใช้เนื้อดังกล่าวเป็นวัตถุดิบในการผลิต โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพใกล้เคียงกับผลิตภัณฑ์จาก HDCM และมีอายุการเก็บนานพอสำหรับการตลาดภายในประเทศ