

การพัฒนาไส้กรอกพืชจากแหล่งโปรตีนและเส้นใยสำหรับผู้บริโภคเนื้อสัตว์

DEVELOPMENT OF PLANT-BASED SAUSAGES FROM PROTEIN AND DIETARY FIBER SOURCES FOR NON-MEAT CONSUMERS

ธนกร แดงชาติ¹, อธิภ จันทรงค์² และ ชุตินา คงจรรยา^{3,*}

Tanakron Dangchart¹, Teepope Chankong² and Chutima Kongjaroon^{3,*}

¹โรงเรียนช่างฟ้าชินเชิง196 197 หมู่ที่ 2 ถ. ซุปเปอร์ไฮเวย์ เชียงใหม่-ลำปาง ต. หนองผึ้ง อ. สารภี จ. เชียงใหม่ 50140

²โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ 239 ถ. ห้วยแก้ว ต.สุเทพ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50200

³คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ต. หนองหาร อ. สันทราย จ. เชียงใหม่ 50290

* ผู้นิพนธ์ประสานงาน: ผศ. ดร. ชุตินา คงจรรยา อีเมล: chutima.kongjaroon@gmail.com

บทคัดย่อ:

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาไส้กรอกทางเลือกสำหรับผู้บริโภคที่ไม่ทานเนื้อสัตว์และต้องการลดการบริโภคเนื้อสัตว์ รวมถึงผู้บริโภคที่มีปัญหาสุขภาพ โดยใช้แหล่งโปรตีนได้จากถั่วลูกไก่ ข้าวโอ๊ต เห็ดออริจิ เนื้อขนุน กากไยได้จากข้าวโอ๊ต กล้วยดิบ ไขมันไม่อิ่มตัวได้จากถั่วลูกไก่ ซึ่งวัตถุดิบที่เลือกใช้ทำให้ได้สูตรไส้กรอกที่มีส่วนผสมที่ลงตัว โดยถั่วลูกไก่และข้าวโอ๊ตช่วยเพิ่มโปรตีน และความคงตัว เห็ดออริจิและเนื้อขนุนอ่อนเพิ่มเนื้อสัมผัสแบบเนื้อสัตว์ นอกจากนี้เนื้อขนุนอ่อนยังช่วยเพิ่มเส้นใยให้โครงสร้างโดยมี กล้วยดิบเป็นตัวประสานเพิ่มความแน่น ซึ่งส่งผลให้ไส้กรอกพืชมีโครงสร้างดี รสชาติเหมาะสมและมีคุณค่าทางโภชนาการสูง และยังมี ส่วนผสมที่มีฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระจากถั่วลูกไก่ เห็ดออริจิและขนุนอ่อน จึงทำให้ไส้กรอกทางเลือกที่พัฒนาขึ้นจัดเป็นอาหาร โปรตีนทางเลือกที่เหมาะสมกับผู้บริโภคที่ไม่บริโภคเนื้อสัตว์และผู้บริโภคที่สนใจอาหารเพื่อสุขภาพ

คำสำคัญ : ไส้กรอกจากพืช ถั่วลูกไก่ ข้าวโอ๊ต ขนุนอ่อน อาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ

Abstract:

This study aimed to develop an alternative sausage product for consumers who do not consume meat, those seeking to reduce their meat intake, and individuals with health concerns. The formulation was designed using plant-derived ingredients, with protein sources including chickpeas, oats, king oyster mushrooms, and young jackfruit; dietary fiber provided by oats and unripe banana; and unsaturated fats contributed by chickpeas. These ingredients were selected to create a balanced formulation in which chickpeas and oats enhance protein content and structural stability, while king oyster mushrooms and young jackfruit improved the meat-like texture. Additionally, young jackfruit increased fiber content within the matrix, and unripe banana served as a natural binder that improved firmness. As a result, the plant-based sausage exhibited desirable structure, suitable flavor, and superior nutritional value. Furthermore, chickpeas, king oyster mushrooms, and young jackfruit contribute natural antioxidant properties, making the developed product a promising plant-based protein option for non-meat consumers and individuals seeking healthier food choices.

Keywords: Plant-based sausage, Chickpea, Young jackfruit, Oat, Alternative healthy foods