

การพัฒนาผงโรยข้าวจากจิ้งหรีด (ฟูรีคาเกะ)

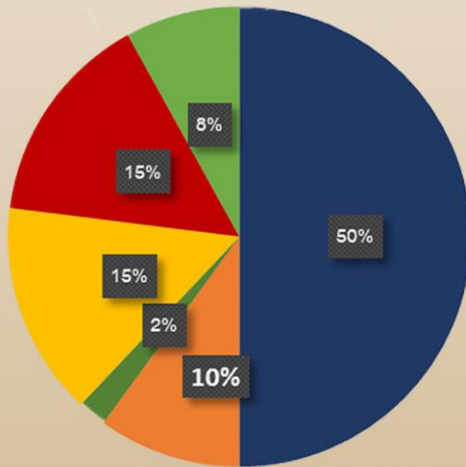
ผงโรยข้าว หรือ ฟูรีคาเกะ ตามพระราชบัญญัติอาหารของประเทศญี่ปุ่นได้ให้ความหมายว่า " เป็นผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ หรือผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ต่างๆ ในรูปเดิมหรือผสมกับส่วนผสมอื่นๆ แล้วนำมาปรุงรส แล้วผ่านกระบวนการ เช่น การตัดเป็นชิ้น บด หรือทำให้เป็นเม็ด เป็นต้น เวลารับประทานจะนำมาโรยบนข้าว หรืออาหารเส้น"

วิธีการทำ



- นำจิ้งหรีดทองแดงลายมาอบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 ชั่วโมง แล้วนำมาคั่ว

- หลังจากนั้นนำมาบดละเอียด จะได้ผงจิ้งหรีดที่มีสีน้ำตาลเข้มและมีกลิ่นหอม



- จิ้งหรีดผง
- ผงปรุงรส
- สาหร่ายอบแห้ง
- งาขาว
- งาดำ
- ถั่วลิสง

องค์ประกอบทางเคมีของผงโรยข้าวจากจิ้งหรีด

ค่าการวิเคราะห์	ร้อยละ
ความชื้น	8.26 ± 0.02
โปรตีน	39.86 ± 0.29
ไขมัน	15.45 ± 0.29
เยื่อใย	23.40 ± 0.19
เถ้า	1.59 ± 0.01
a _w (water activity)	0.61 ± 0.01
L*	40.18 ± 1.98
a*	6.25 ± 0.81
b*	20.63 ± 1.40