



การเปรียบเทียบการยอมรับผลิตภัณฑ์นมของ

โดย

นางสาวจันทิมา คานแก้ว

นางสาวพรไพลิน วังมะตุก

นายสมพงษ์ ทิพโชติ

ระดับชั้น ปวช. 3 เกษตรศาสตร์

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด

สถาบันการอาชีวศึกษาเกษตรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

ปีการศึกษา 2561

## บทนำ

เนื้อหมูเป็นเนื้อสัตว์ที่อุดมด้วยโปรตีนและสารอาหารต่างๆ รวมทั้งกรดไขมัน และ โคลเลสเตอรอล พบว่าเนื้อสัตว์แต่ละส่วนมีคุณค่าทางโภชนาการ และวิธีประกอบอาหารมีผลต่อปริมาณสารอาหารซึ่งเนื้อหมูสามารถนำมาทำอาหาร ได้หลากหลาย เช่น รมควัน แสม เบคอน ไส้กรอก และหมูหยอง หมูหยองเป็นอาหารว่างทำรับประทานได้เอง และอิงกับไว้ได้นาน เพราะหมูหยองเป็นอาหารที่ผ่านการถนอมอาหารซึ่งเป็นภูมิปัญญาไทยในสมัยก่อนมาคิดแปรรูปลงนํ้าเนื้อสุกมาแปรรูปกักกันเชื้อ ในการทำให้เป็นหมูหยองเพื่อให้มีอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้น รับประทานได้ทันที เป็นอาหารที่มีโปรตีนสูง และไม่มีไขมัน อีกทั้งยังมีโภชนาการสูงมีประโยชน์ต่อผู้บริโภค