



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ (ฝ่ายเลขานุการวิชาการ ก.ส.ส. โทรศัพท์ ๐ ๒๖๕๓ ๔๔๗๗)

ที่ กษ ๐๖๑๔/ ๑ ๒๓๗๘ วันที่ พค มกราคม ๒๕๕๘

เรื่อง มาตรการในการป้องกันและลงโทษผู้แจ้งข้อมูลเท็จเกี่ยวกับคุณสมบัติและผลงานบุคคลในการขอรับการประเมิน

เรียน ผู้อำนวยการสำนักฯ ทุกสำนัก / ปศุสัตว์เขต ๑ - ๙ / ผู้อำนวยการกองฯ ทุกกอง / ศวป. ๑ - ๙

ตามที่ นายอำพล วรวิจิตรธรรม นักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์ กองส่งเสริมการปศุสัตว์ (กสส.) ได้ส่งผลงานวิชาการขอประเมินผลงานเพื่อแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งสูงขึ้น ดังนั้น เพื่อให้เป็นไปตามหนังสือสั่งการของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ที่ กษ ๐๒๐๓/ว ๑๓๑๑๘ ลงวันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๕๓ เรื่อง มาตรการในการป้องกันและลงโทษผู้แจ้งข้อมูลเท็จเกี่ยวกับคุณสมบัติและผลงานบุคคลในการขอรับการประเมิน จึงขอแจ้งบทคัดย่อ รายชื่อผู้จัดทำ สัดส่วนการปฏิบัติงานผลงานวิชาการ เพื่อขอรับการประเมินผลงานบุคคล จำนวน ๒ เรื่อง ได้แก่

๑. เรื่อง การศึกษาการใช้เนื้อสุกรส่วนขาหน้าและขาหลังของสุกรแม่พันธุ์คัดทิ้งในการทำลูกชิ้น

เลขทะเบียนผลงาน	๕๘(๒)-๐๒๑๑-๐๐๒	
สัดส่วนการปฏิบัติงาน	นายอำพล วรวิจิตรธรรม	๖๐ %
	นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา	๒๐ %
	นายวุฒิชัย ลัดเครือ	๒๐ %

๒. เรื่อง ผลการใช้แป้งมันสำปะหลัง แป้งสาลี และแป้งข้าวโพดที่มีต่อคุณภาพของหมูยอ

เลขทะเบียนผลงาน	๕๘(๒)-๐๒๑๑-๐๐๓	
สัดส่วนการปฏิบัติงาน	นายอำพล วรวิจิตรธรรม	๖๐ %
	นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา	๒๐ %
	นายวุฒิชัย ลัดเครือ	๒๐ %

ดังรายละเอียดที่แนบมาพร้อมนี้ หากมีผู้ใดคัดค้านขอให้แจ้งกองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ ภายใน ๑๕ วันทำการ มิฉะนั้นจะถือว่าผลงานวิชาการดังกล่าวเป็นผลงานที่แท้จริงของผู้รับการประเมิน และจะดำเนินการ ตามขั้นตอนการประเมินทางวิชาการต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นายอวยชัย ชัยยุทธโธ)

ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์



ประกาศกองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์
เรื่อง ตรวจสอบผลงานของผู้รับการประเมิน

เพื่อให้เป็นไปตามหนังสือสั่งการของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ที่ กษ ๐๒๐๓/ว ๑๓๑๑๘ ลงวันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๕๓ เรื่อง มาตรการในการป้องกันและลงโทษผู้แจ้งข้อมูลเท็จเกี่ยวกับคุณสมบัติและผลงานบุคคลในการขอรับการประเมิน จึงขอแจ้งบทคัดย่อ รายชื่อผู้จัดทำ สัดส่วนการปฏิบัติงาน ผลงานวิชาการเพื่อขอรับการประเมินผลงานของบุคคล จำนวน ๒ เรื่อง ประกอบด้วย

๑. เรื่อง การศึกษาการใช้เนื้อสุกรส่วนขาหน้าและขาหลังของสุกรแม่พันธุ์คัดทิ้งในการทำลูกขึ้น

เลขทะเบียนผลงาน	๕๘(๒)-๐๒๑๑-๐๐๒	
สัดส่วนการปฏิบัติงาน	นายอำพล วริทธิธรรม	๖๐ %
	นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา	๒๐ %
	นายวุฒิชัย ลัดเครือ	๒๐ %

๒. เรื่อง ผลการใช้แป้งมันสำปะหลัง แป้งสาลี และแป้งข้าวโพดที่มีต่อคุณภาพของหมุยอ

เลขทะเบียนผลงาน	๕๘(๒)-๐๒๑๑-๐๐๓	
สัดส่วนการปฏิบัติงาน	นายอำพล วริทธิธรรม	๖๐ %
	นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา	๒๐ %
	นายวุฒิชัย ลัดเครือ	๒๐ %

ดังรายละเอียดที่แนบมาพร้อมนี้ หากมีผู้ใดคัดค้าน ขอให้แจ้งสำนักส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ ภายใน ๑๕ วันทำการ มิฉะนั้นจะถือว่าผลงานวิชาการดังกล่าว ได้ผ่านการตรวจสอบความถูกต้องเป็นผลงานที่แท้จริงของผู้รับการประเมิน และจะดำเนินการตามขั้นตอนการประเมินทางวิชาการต่อไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ มกราคม พ.ศ.๒๕๕๘


(นายอวยชัย ชัยยุทธโฮ)
ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์

การรับรองผลงาน

คำรับรองของผู้ร่วมจัดทำผลงาน

ขอรับรองว่าสัดส่วนหรือลักษณะงานในการดำเนินงาน ของ

๑. นายอำพล วริทธิธรรม ตำแหน่ง นักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ
๒. นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ
๓. นายวุฒิชัย ลัดเครือ ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ

ที่เสนอไว้ถูกต้องตามความเป็นจริงทุกประการ

ลำดับที่	ชื่อผลการปฏิบัติงาน / ผลสำเร็จของงาน	ผู้ร่วมจัดทำผลงาน	สัดส่วน
๑	การศึกษาการใช้เนื้อสุกรส่วนขาหน้า และขาหลังของสุกรแม่พันธุ์คัดทิ้งในการทำลูกชิ้น	๑. นายอำพล วริทธิธรรม ๒. นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา ๓. นายวุฒิชัย ลัดเครือ	๖๐% ๒๐% ๒๐%
๒	ผลการใช้แยมันสำปะหลัง แป้งสาลี และแป้งข้าวโพดที่มีต่อคุณภาพของหมูยอ	๑. นายอำพล วริทธิธรรม ๒. นางสาวเอื้องพลอย ใจลังกา ๓. นายวุฒิชัย ลัดเครือ	๖๐% ๒๐% ๒๐%

การศึกษาการใช้เนื้อสุกรส่วนขาหน้าและขาหลังของสุกรแม่พันธุ์คัดทั้งในการทำลูกชิ้น¹

อำพล วรทธิธรรม² เอื้องพลอย ใจลังกา² วุฒิชัย ลัดเครือ²

บทคัดย่อ

การศึกษาในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงผลการใช้เนื้อสุกรส่วนขาหน้า (สันคอและไหล่) และขาหลัง (สะโพก) ของสุกรแม่พันธุ์คัดทั้งที่มีต่อค่าคุณภาพต่างๆของลูกชิ้นหมู วางแผนการทดลองแบบส่วนผสมได้ 10 สิ่ง ทดลอง โดยแปรผันระดับการใช้เนื้อส่วนขาหน้า (0-100%) และเนื้อส่วนขาหลัง (0-100%) พบว่าเนื้อแดงส่วนขาหน้า และขาหลัง มีผลต่อค่าความแน่นเนื้อ ปริมาณโปรตีน ปริมาณไขมัน ความชอบด้าน ความชุ่มฉ่ำ ลักษณะเนื้อสัมผัส และการยอมรับโดยรวม โดยการใช้เนื้อขาหน้าในสัดส่วนที่เพิ่มขึ้น ส่งผลให้ค่าความแน่นเนื้อ ปริมาณโปรตีน ความชอบด้าน ความชุ่มฉ่ำ ลักษณะเนื้อสัมผัส และการยอมรับโดยรวม มีค่าที่เพิ่มขึ้น และ ปริมาณไขมัน มีค่าลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) โดยสัดส่วนเนื้อแดงที่เหมาะสมในการทำลูกชิ้นมากที่สุดคือ สูตรที่มีสัดส่วนปริมาณขาหน้า ร้อยละ 39 และมีปริมาณขาหลังร้อยละ 61 ซึ่งได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค และมีต้นทุนในการผลิตต่ำกว่าสูตรอื่นๆ

¹ ทะเบียนวิชาการเลขที่ 58(2) – 0211 – 002

² ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์ สำนักส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

Using of fore leg and hind leg lean meat from culling sow for the pork ball production¹

Amphon Waritthitham² Auengploy Chailangka² Wuttichai Ladkrue²

Abstract

The aim of this study was to evaluate the effect and ratio of fore leg (butt and shoulder) and hind leg (ham) lean meat from culling sow on qualities of pork ball. The ratio of fore leg and hind leg lean meat was conducted by mixture design. The experiment was varied the amount of fore leg (0-100%) and hind leg (0-100%) with 10 treatments. Results revealed that fore leg and hind leg lean meat had effects on firmness, protein content, fat content, juiciness liking, texture liking and overall liking. As the ratio of hind leg increased, the firmness, protein content, juiciness liking, texture liking and overall liking of pork ball significantly increased ($p \leq 0.05$) but significantly decreased ($p \leq 0.05$) in fat content. The optimal ratio of lean meat in pork balls are 39% fore leg and 61% hind leg. This formula was accepted by consumers (n=50) and it had lower production cost (119.53 baht/Kg.) than another formulas.

¹ Research Paper No. 58(2) – 0211 – 002

² Livestock Industry Development Center, Bureau of Livestock Extension and Development,
Department of Livestock Development

ผลการใช้แป้งมันสำปะหลัง แป้งสาลี และแป้งข้าวโพดที่มีต่อคุณภาพของหมูยอ¹

อำพล วรวิจิตรธรรม² เอื้องพลอย ใจลังกา² วุฒิชัย ลัดเครือ²

บทคัดย่อ

การศึกษาถึงผลการใช้แป้งมันสำปะหลัง แป้งสาลี และแป้งข้าวโพดที่มีต่อคุณภาพทางด้านกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัสของหมูยอ พบว่า ชนิดของแป้งที่ใช้มีผลต่อค่าความแน่นเนื้อ(Firmness) ของหมูยอแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) หมูยอที่ใช้แป้งมันสำปะหลังมีค่าความแน่นเนื้อน้อยกว่าตัวอย่างที่ใช้แป้งสาลี และแป้งข้าวโพด ในขณะที่ค่าปริมาณโปรตีน และไขมันในหมูยอที่ใช้แป้งแต่ละชนิดมีค่าแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น ร้อยละ 95 (โปรตีน = $12.96 \pm 0.20\%$ - $13.22 \pm 0.15\%$, ไขมัน = $11.20 \pm 0.31\%$ - $11.28 \pm 0.12\%$) การทดสอบคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัสโดยใช้วิธีการให้คะแนนความชอบ 9-point hedonic scale พบว่าค่าชนิดของแป้งที่ใช้มีผลต่อ ความชอบรสชาติ (taste) ลักษณะเนื้อสัมผัส (texture) และการยอมรับโดยรวม (overall acceptability) แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) โดยหมูยอที่ผสมแป้งมันสำปะหลังได้คะแนนความชอบในทุกคุณลักษณะอยู่ในระดับความชอบเล็กน้อยจากผู้ทดสอบชิม 30 คน ซึ่งมากกว่า ตัวอย่างที่ผสมแป้งข้าวโพดและสาลี เมื่อคำนวณต้นทุนในการผลิตหมูยอทั้งสามชนิด พบว่ามีต้นทุนที่ใกล้เคียงกัน โดยสูตรที่ผสมแป้งมันสำปะหลังมีต้นทุนในเกณฑ์ปานกลาง (192.95บาท/กก.) ดังนั้นหมูยอสูตรที่ผสมแป้งมันสำปะหลังจึงมีความเหมาะสมที่จะนำมาใช้ในการผลิตต่อไป

¹ ทะเบียนวิชาการเลขที่ 58(2) – 0211 – 003

² ศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมปศุสัตว์ สำนักส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

Effect of Tapioca flour Wheat flour and Corn flour on the Quality of Moo yoh ¹

Amphon Waritthitham ² Auengploy Chailangka ² Wuttichai Ladkrue ²

Abstract

The effect of tapioca flour, wheat flour and corn flour on the physical chemical and sensory properties of Moo yoh was studied. The results showed that the types of flour significantly affected ($p \leq 0.05$) to firmness. The firmness of Moo yoh using Tapioca flour was lower than Wheat flour and Corn flour. Whereas, the protein and fat contents had no significantly affected ($p > 0.05$) by the types of flour (Protein = $12.96 \pm 0.20\%$ - $13.22 \pm 0.15\%$, Fat = $11.20 \pm 0.31\%$ - $11.28 \pm 0.12\%$). The sensory evaluation by 9-point hedonic scale indicated that the types of flour significantly effect ($p \leq 0.05$) to taste, texture and overall acceptability. The product using Tapioca flour was accepted by panelists ($n=30$) with slightly like on all attributes more than wheat flour and corn flour. The production costs of three type products were calculated. The results showed that the costs were similar and Moo yoh using Tapioca flour had moderate cost (192.95 baht/Kg.). So, Tapioca flour is suitable formulations to using in the production.

¹ Research Paper No. 58(2) – 0211 – 003

² Livestock Industry Development Center, Bureau of Livestock Extension and Development, Department of Livestock Development