

# การหาปริมาณโปรตีนในจิ้งหรีด เพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์ในเส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน

ชลธิดา ผิวอ่อน<sup>1</sup> , วรรณา ชุมศรี<sup>1</sup>

จุฑาทิพย์ นันชนะ<sup>2</sup> , อุษา ผาสุข<sup>2</sup>

<sup>1</sup>นักเรียนโรงเรียนนครพนมวิทยาคม , E-mail : Kroojoo@gmail.com

<sup>2</sup>โรงเรียนนครพนมวิทยาคม

## บทคัดย่อ

โครงการเรื่อง การหาปริมาณโปรตีนในจิ้งหรีด เพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์ในเส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน มีจุดประสงค์เพื่อหาปริมาณโปรตีนในจิ้งหรีดที่เลี้ยงด้วยอาหารต่างชนิด โดยจะแบ่งการทดลองทั้งหมดเป็น 2 ตอน จากการทดลองตอนที่ 1 จิ้งหรีดในบ่อที่เลี้ยงด้วยหัวอาหารและอาหารเสริมต่างชนิด คือ หัวอาหารกับรำข้าว หัวอาหารกับหญ้าขน หัวอาหารกับฟักทอง หัวอาหารกับหยวกกล้วย และหัวอาหารกับผักบุ้ง พบว่ามวลเฉลี่ยของจิ้งหรีดเป็น 2.85 g. 2.05 g. 1.35 g. 1.95 g. 2.00 g. ตามลำดับ โดยจิ้งหรีดที่ถูกเลี้ยงในบ่อที่กินหัวอาหารและรำข้าวจะมีมวลเฉลี่ยสูงที่สุดอยู่ที่ 2.85 g. ตอนที่ 2 ผลค่าการดูดซับแสงของโปรตีนในจิ้งหรีดโดยผ่านการแปรรูปให้เป็นผง ที่เลี้ยงด้วยหัวอาหารและอาหารเสริมต่างชนิด คือ หัวอาหารกับรำข้าว หัวอาหารกับหญ้าขน หัวอาหารกับฟักทอง หัวอาหารกับหยวกกล้วย และหัวอาหารกับผักบุ้ง พบว่าค่าการดูดซับแสงของโปรตีนในจิ้งหรีดเป็น 1.256 0.462 0.775 0.775 0.394 ตามลำดับ และหาความเข้มข้นของโปรตีนในจิ้งหรีดด้วยสมการ  $y=mx+c$  (mg./ml.) เป็น 7.260 3.934 3.934 2.345 2.000 ตามลำดับ โดยจิ้งหรีดที่กินหัวอาหารกับรำข้าวมีค่าความเข้มข้นโปรตีนมากที่สุด

**คำสำคัญ :** ผลิตภัณฑ์โปรตีน โปรตีนในจิ้งหรีด เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน