ชื่องานวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนจากแป้งข้าวสินเหล็กเสริมธัญพืช
ผู้วิจัย สราวุธ จินดาเพ็ชร
ปีการศึกษา 2563

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษากระบวนการผลิตแป้งจากข้าวสินเหล็กที่เหมาะสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนจากแป้งข้าวสินเหล็ก 2) เพื่อศึกษาอัตราส่วนของแป้งจากข้าวสินเหล็กต่อแป้งข้าวเจ้าในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนจากแป้งข้าวสินเหล็ก และ 3) เพื่อศึกษาชนิดของธัญพืชที่เหมาะสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนจากแป้งข้าวสินเหล็กเสริมธัญพืช

ผลการศึกษา 1) กระบวนการผลิตแป้งจากข้าวสินเหล็กที่เหมาะสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนจากแป้งข้าวสินเหล็ก พบว่า แป้งที่ได้จากการคั่วข้าวสินเหล็กด้วยไฟอ่อน 15 นาที ก่อนนำไปปั่นจนได้เนื้อแป้งเนียนมีคุณลักษณะทางกายภาพที่เหมาะสม 2) การใช้แป้งข้าวสินเหล็กทดแทนแป้งข้าวเจ้าในผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนจากแป้งข้าวสินเหล็ก พบว่า อัตราส่วนแป้งข้าวสินเหล็กต่อแป้งข้าวเจ้า 100:0 ได้รับการยอมรับในคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ด้านลักษณะปรากฏ กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวมมากที่สุด 3) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนจากแป้งข้าวสินเหล็กโดยการเสริมธัญพืชด้วยเมล็ดแฟลกซ์ เมล็ดเจีย และเมล็ดควินัว พบว่า คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ด้านลักษณะปรากฏ กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวมไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p<0.05$) โดยสูตรที่เติมเมล็ดแฟลกซ์ได้คะแนนความชอบรวมมากที่สุด