

ชื่อเรื่อง การพัฒนาการผลิตแป้งฟลาวาร์และสตาร์ชจากเมล็ดทุเรียน และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร

ชื่อผู้วิจัย ผศ.ดร.วริศชนม์ นิลนนท์ ผศ.จิรพร สวัสดิการ และ ผศ.กุลพร พุทธิมี

หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ปีงบประมาณ 2560

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาการผลิตแป้งฟลาวาร์และสตาร์ชจากเมล็ดทุเรียน และการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเส้น แป้งชุบทอด และขนมหวาน พบว่า คุณสมบัติของแป้งเมล็ดทุเรียนที่ได้ เม็ดแป้งมีลักษณะรูปร่างแบบผสมทั้งแบบกลมและเหลี่ยม ผิวหน้าเรียบ ขนาดของเม็ดแป้งมีการกระจายตัวมากกว่าอยู่ในช่วงแคบ และมีการเกาะรวมตัวของเม็ดแป้งเป็นกลุ่ม แป้งเมล็ดทุเรียนให้ลักษณะแป้งเปียกและความหนืดสูง แป้งมีค่า L^* อยู่ในช่วงระหว่าง 79.85 - 86.35 โดยองค์ประกอบทางเคมีของแป้งประกอบด้วยความชื้น 6.87-8.93% โปรตีน 6.45-7.28% ไขมัน 0.96-2.33% เถ้า 1.2-1.6% และคาร์โบไฮเดรต 80.77-82.29% โดยแป้งแป้งฟลาวาร์และสตาร์ชจากเมล็ดทุเรียนสามารถนำมาใช้ทดแทนแป้งสาลีและแป้งข้าวเจ้าในสูตรของผลิตภัณฑ์ได้ในระดับ 10-20%

คำสำคัญ: ทุเรียน, เมล็ดทุเรียน, ฟลาวาร์, สตาร์ช, แป้งเมล็ดทุเรียน

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

Title	Development of Durian Seed Flour and Starch Production, and Application in Food Products
Researchers	Assist. Prof. Dr. Waritchon Ninlanon and Assist. Prof. Jiraporn Sawasdikarn, and Assist. Prof. Kunlaorn Puttame
Organization	Faculty of Agricultural Technology, Rambhai Barni Rajabhat University
Year	2017

Abstract

This research aimed to develop durian seed flour and starch production and to apply it in noodle, coating batter and dessert products. The property analysis showed that granule of durian seed flour had a mixture of both round and angular multi-sided shapes with smooth surface. The size of the granule spread more in a narrow range and held together as a compound. The durian seed flour had a high pasting and viscosity. The L* of DSF was 79.85-86.35. The chemical composition consisted of 6.87-8.93% moisture, 6.45-7.28% protein, 0.96-2.33% fat, 1.2-1.6% ash, and 80.77-82.29% carbohydrate. The durian seed flour and starch could be used to substitute for wheat flour and rice starch in the formula at a 10-20% level.

Keywords : Durian, Durian seed, Flour, Starch, Durian seed flour