

ชื่อเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังชาโก้เสริมใยอาหารจากเปลือกทุเรียน
 ผู้วิจัย กุลพร พุทธิมี และวริศชนม์ นิลนนท์
 หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
 ปีงบประมาณ 2561

บทคัดย่อ

งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณเปลือกทุเรียนที่เหมาะสมต่อการเสริมในผลิตภัณฑ์ขนมปังชาโก้ โดยศึกษาการยอมรับของผู้ทดสอบที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมปังชาโก้เสริมเปลือกทุเรียน และศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของขนมปังชาโก้เสริมเปลือกทุเรียนเปรียบเทียบกับขนมปังชาโก้สูตรพื้นฐาน โดยศึกษาการเสริมเปลือกทุเรียนในขนมปังชาโก้ 4 ระดับ คือ ร้อยละ 0 6 12 และ 18 ของน้ำหนักแป้งสาลี พบว่าผลิตภัณฑ์ขนมปังชาโก้เสริมเปลือกทุเรียนร้อยละ 6 ของน้ำหนักแป้งสาลี ได้รับการยอมรับทางประสาทสัมผัสจากผู้ทดสอบมากที่สุด โดยคะแนนความชอบด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และการยอมรับโดยรวม มีค่าเท่ากับ 7.49 7.51 6.96 7.04 7.60 และ 7.36 ตามลำดับ เมื่อนำผลิตภัณฑ์ขนมปังชาโก้สูตรพื้นฐานและผลิตภัณฑ์ขนมปังชาโก้เสริมเปลือกทุเรียนร้อยละ 6 มาทำการศึกษาองค์ประกอบทางเคมี พบว่า ผลิตภัณฑ์ขนมปังชาโก้เสริมเปลือกทุเรียนร้อยละ 6 มีคุณค่าทางโภชนาการมากกว่าขนมปังชาโก้สูตรพื้นฐาน โดยมีปริมาณความชื้นร้อยละ 5.67 โปรตีนร้อยละ 8.42 ไขมันร้อยละ 26.53 เถ้าร้อยละ 1.37 เส้นใยร้อยละ 1.21 และคาร์โบไฮเดรตร้อยละ 56.80 โดยน้ำหนัก

คำสำคัญ : ขนมปังชาโก้, เปลือกทุเรียน

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

Title	Development of Bread Stick Product Supplement with Dietary Fiber from Durian Rind
Researchers	Kunlaporn Puutame, and Waritchon Ninlanon
Organization	The Faculty of Agricultural Technology, Rambhai Barni Rajabhat University
Year	2018

Abstract

The objective of this research was to determine the appropriate content of durian rind in bread stick. Sensory evaluation and chemical composition of bread stick supplement by durian rind were studied. The wheat flour was added by durian rind in different quantities 4 level ; 0 (control), 6, 12 and 18 % by weight. The results showed that the bread stick added with durian rind 6 % was the highest acceptable level in the product. The preference scores of appearance, color, odor, flavor, texture and overall acceptance were 7.49, 7.51, 6.96, 7.04, 7.60 and 7.36 respectively. The nutrition value were increased when compared with the control formulation the chemical properties of bread stick with 6 % durian rind were 5.67% of moisture, 8.42 %(w/w) of protein, 26.53 %(w/w) of fat, 13.7 %(w/w) of ash, 1.21 %(w/w) of fiber and 56.80 %(w/w) of carbohydrate.

Keyword : Bread Stick and Durian Rind