ชื่อเรื่อง ผลิตภัณฑ์น้ำข้าวกล้องงอกและเต้าฮวยข้าวกล้องงอกจากข้าวพันธุ์พื้นเมืองในจังหวัดจันทบุรี
ผู้วิจัย มธุรา อุณหศิริกุล คิดชาย อุณหศิริกุล และเดือนเต็ม ทองเผือก
หน่วยงาน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ปีงบประมาณ 2562

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ได้นำข้าวกล้องงอกพันธุ์พื้นเมืองในจังหวัดจันทบุรี 3 สายพันธุ์ ได้แก่ พันธุ์พวงเงิน หมากแขก และล้นยุ้ง มาผลิตข้าวกล้องงอกและนำไปผลิตผลิตภัณฑ์น้ำข้าวกล้องงอกและเต้าฮวย ทำการตรวจสอบปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด ค่าพีเอช ปริมาณกรด ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ และอายุการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน พบว่า ผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิด ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดและค่าพีเอชมีแนวโน้มลดลง ปริมาณกรดและเชื้อจุลินทรีย์มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นตามระยะการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิดมีอายุการเก็บรักษา 7 วัน และจากการทดสอบคุณสมบัติทางด้านประสาทสัมผัส ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวม โดยวิธี 5 Point Hedonic Scale ของน้ำข้าวกล้องงอก และเต้าฮวย โดยใช้ผู้ทดสอบจำนวน 67 และ 71 คน ตามลำดับ พบว่า น้ำข้าวกล้องงอกพันธุ์พวงเงินได้คะแนนการยอมรับด้านสีและรสชาติมากที่สุด น้ำข้าวกล้องงอกพันธุ์ล้นยุ้งได้คะแนนการยอมรับด้านกลิ่นมากที่สุด น้ำข้าวกล้องงอกพันธุ์หมากแขกได้คะแนนการยอมรับด้านเนื้อสัมผัสและความชอบรวมมากที่สุด ส่วนเต้าฮวยข้าวกล้องงอกพันธุ์ล้นยุ้งได้คะแนนการยอมรับด้านกลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวมมากที่สุด เต้าฮวยข้าวกล้องงอกพันธุ์พวงเงินได้คะแนนการยอมรับด้านสีมากที่สุด ผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิด ได้คะแนนการยอมรับจากผู้ทดสอบอยู่ในระดับชอบปานกลางถึงชอบ ซึ่งอยู่ในระดับเดียวกันกับข้าวกล้องงอกสูตรควบคุม (A) แสดงว่าข้าวกล้องงอกพันธุ์พื้นเมืองในจังหวัดจันทบุรีทั้ง 3 สายพันธุ์ คือ พันธุ์พวงเงิน หมากแขก และล้นยุ้งสามารถนำมาผลิตผลิตภัณฑ์น้ำข้าวกล้องงอก และเต้าฮวยได้ และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

คำสำคัญ: น้ำข้าวกล้องงอก, เต้าฮวยข้าวกล้องงอก, ข้าวกล้องงอกพันธุ์พื้นเมือง

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

Title Germinated Brown Rice Water and Germinated Brown Rice Soya Bean Curd Products from Local Rice Cultivars In Chanthaburi Province.
Researchers Matura Unhasirikul, Kidchai Unhasirikul and Dueantem Thongphueak
Organization Faculty of Science and Technology, Rambhai Barni Rajabhat University.
Year 2019

Abstract

This research produced the local germinated brown rice in Chanthaburi consisting of Puang-Ngern, Mhark-Khaeg and Lon-Yong varieties for germinated brown rice water and germinated brown rice soya bean curd production. The soluble solids (TSS), pH, total acidity, microorganism and shelf life at 4°C for 28 days were determined. The results showed that TSS and pH of their germinated brown rice water and germinated brown rice soya bean were decreased. Whereas, acidity and microorganism increased throughout the storage period. The products could extend the shelf life for 7 days. Sensory evaluation in color, smell, flavor, texture and overall liking scores of both products was carried out by 5 point hedonic scale method among 67 and 71 testers respectively. The results showed that Puang-Ngern germinated brown rice water obtained the highest scores in color and flavor acceptance and Lon-Yong obtained the highest scores in odor. Mhark-Khaeg had the highest scores on texture and overall liking. As for Soya bean germinated brown rice. Lon-Yong received the highest scores for odor, flavor, texture and overall preference and Puang-Ngern obtained the highest color scores. Both products received acceptance scores from testers in the level of moderate like to like which was the same level as germinated brown rice, control formula (A). The study showed that three Local germinated brown rice in Chanthaburi Province can be used for germinated brown rice water and germinated brown rice soya bean curd products and accepted by consumers.

Keywords : Germinated brown rice water, Germinated brown rice soya bean curd, Local germinated brown rice.