

ชื่อเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวจากแป้งกล้วยไข่
ชื่อผู้วิจัย ภัทราวดี ศิริอำนาจลาภ และ วัชรวิ วัชรณรียกุล
หน่วยงาน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ปีงบประมาณ 2561

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณแป้งกล้วยไข่ที่เหมาะสมสำหรับทดแทนแป้งมันในการทำก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่จากแป้งกล้วยไข่และศึกษาการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภค โดยกำหนดอัตราส่วนของแป้งกล้วยไข่ต่อแป้งมันในปริมาณร้อยละ 20 40 60 80 100 จากนั้นนำก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่จากแป้งกล้วยไข่มาประเมินคุณภาพประสาทสัมผัส ด้านสี กลิ่น เนื้อสัมผัส รสชาติ และความชอบโดยรวม โดยใช้นักศึกษาคหกรรมศาสตร์ที่มีความรู้ด้านอาหารจำนวน 30 คน ทำการทดสอบด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ และนำมาวิเคราะห์ผลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป วิเคราะห์ความแปรปรวน และเปรียบเทียบความแตกต่างทางประสาทสัมผัส พบว่าผลิตภัณฑ์ที่ผู้ทดสอบให้ความพึงพอใจมากที่สุด คือ ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่จากแป้งกล้วยไข่ที่เพิ่มปริมาณแป้งกล้วยไข่ที่ร้อยละ 40 และเมื่อนำก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ในอัตราส่วนนี้มาทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค จำนวน 100 คน ด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบ 1-5 ระดับ พบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และ ความชอบโดยรวม โดยมีคะแนนเฉลี่ยอยู่ที่ 4.41 4.08 3.88 4.09 และ 4.05 ตามลำดับ ซึ่งอยู่ในระดับความพึงพอใจที่ชอบมาก โดยผู้บริโภคให้การยอมรับก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่จากแป้งกล้วยไข่คิดเป็นร้อยละ 98 และหากมีการออกจำหน่ายผู้บริโภคยินดีซื้อผลิตภัณฑ์โดยคิดเป็นร้อยละ 98 ของผู้บริโภค

คำสำคัญ: กล้วยไข่, แป้งกล้วย, ก๋วยเตี๋ยว

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

Title Development of Noodle with Green Pisang Mas Banana Flour
Researchers Pattharavadee Siriamnuaylap and Watcharee Waratchareeyakul
Organization Faculty of Science and Technology, Rambhai Barni Rajabhat University
Year 2018

Abstract

The objective of this research is to study the suitable ratio of banana flour for the replacement of tapioca flour in wide rice noodles. The 20, 40, 60, 80 and 100 percent of banana flour was used instead of tapioca flour in our wide rice noodle recipe. After that, the preference test with a 9-point hedonic scale of 30 home economic students was used as the first tool in this research. Data from the preference tests in colour, smell, taste, texture and overall preference were analysed using the ANOVA program and the least significant different technique. The results showed that the 30 food testers gave the highest satisfaction with 40 percent banana flour product. Moreover, the preference test with a 5 point hedonic scale by 100 customers revealed that they were very satisfied with colour, odour, taste, texture and overall preference with the average score of 4.41, 4.08, 3.88, 4.09 and 4.05, respectively. In addition, 98% of customers were accepted this product and willing to buy it.

Keywords: Pisang Mas banana, Green banana flour, Noodle