

ชื่อเรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยด้วยการใช้สีธรรมชาติจากว่านกาบหอยผง
ผู้วิจัย : นฤมล อภินันท์สวัสดิ์ อรุษา วาณิช และวนิชญา นุ่มก้วน
หน่วยงาน : ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ปีงบประมาณ : 2558

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาดำรับขนมไทยที่ใช้สีธรรมชาติจากว่านกาบหอยผง โดยศึกษาดำรับขนมไทยและกรรมวิธีการผลิตขนมไทยจำนวน 3 ชนิดคือ ขนมชั้น ขนมน้ำตาลดอกไม้ และข้าวเหนียวแก้ว โดยพัฒนาดำรับด้วยการใช้สีธรรมชาติจากว่านกาบหอยผงทดแทนน้ำตาลทรายที่ร้อยละ 50, 75 และ 100 โดยได้ศึกษาคุณภาพทางเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ของว่านกาบหอยผง ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของขนมไทยที่ใช้สีธรรมชาติจากว่านกาบหอยผง

ผลการวิจัย พบว่า ว่านกาบหอยผงมีคุณภาพด้านจุลินทรีย์ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ขนมชั้นที่ใช้สีธรรมชาติจากว่านกาบหอยผงทดแทนน้ำตาลทรายผู้ทดสอบชิมให้คะแนนความชอบที่ร้อยละ 100 มากที่สุด มีค่าคะแนนเฉลี่ยด้านลักษณะปรากฏ สี และรสชาติ ที่ 7.90, 7.80 และ 7.40 คะแนนตามลำดับ อยู่ในระดับชอบมาก ขนมน้ำตาลดอกไม้ที่ใช้สีธรรมชาติจากว่านกาบหอยผงทดแทนน้ำตาลทรายผู้ทดสอบชิมให้คะแนนความชอบที่ร้อยละ 75 มากที่สุด ค่าคะแนนเฉลี่ยด้านลักษณะปรากฏ กลิ่น เนื้อสัมผัส และความชอบรวม ที่ 6.90, 6.70, 6.50 และ 6.50 คะแนนตามลำดับ อยู่ในระดับชอบปานกลาง และข้าวเหนียวแก้วที่ใช้สีธรรมชาติจากว่านกาบหอยผงทดแทนน้ำตาลทรายผู้ทดสอบชิมให้คะแนนความชอบที่ร้อยละ 75 มากที่สุด มีค่าคะแนนเฉลี่ยด้านความชอบรวม ที่ 7.30 คะแนน อยู่ในระดับชอบมาก ด้านกลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส ที่ 6.90, 6.50 และ 6.50 คะแนนตามลำดับ อยู่ในระดับชอบปานกลาง

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

คำสำคัญ: ว่านกาบหอยผง, ขนมไทย, ขนมชั้น, ขนมน้ำตาลดอกไม้, ข้าวเหนียวแก้ว

Research Title : The Development of Thai Dessert Using Natural Color from Commelinaceae Instant Powder.

Researchers : Narumon Apinansawat, Uracha Wanich, Wanichaya Numguan

Organization : Department of Home Economics, Faculty of Science and Technology, Rambhai Barni Rajabhat University.

Year : 2015

Abstract

The objectives of this research were to develop Thai desserts by using natural color from Commelinaceae instant powder. There are three kinds of Thai dessert there selected such as Kanom Chan, Kanam Nam Dok Mai and Khao Niaw Khaew which developed by commelinaceae instant powder to substitute sugar at 50, 75 and 100% of sugar. Chemical physical and biological properties were analyzed of Commelinaceae Instant Powder. Sensory properties of the product were also evaluated by food experts. Nutritive value properties were analyzed of Thai desserts by using natural color from commelinaceae instant powder.

The research showed that the biological quality was up to standard of Thai community product(s). Kanom Chan with 100% commelinaceae instant powder received the highest score of sensory evaluation at 7.90, 7.80 and 7.40 (apparent, color and flavor), the food experts rated the product at a high level. Kanam Nam Dok Mai with 75% commelinaceae instant powder received the highest score of sensory evaluation at 6.90, 6.70, 6.50 and 6.50 (apparent, aroma, texture and overall acceptability), the food experts rated the product at a moderate level. Khao Niaw Khaew with 75% commelinaceae instant powder received the highest score of sensory evaluation at 7.30, 6.90, 6.50 and 6.50 (overall acceptability, aroma, flavor and texture), the food experts rated the product at a moderate level.

Keywords: Commelinaceae Instant Powder, Thai Dessert, Kanom Chan, Kanam Nam Dok Mai, Khao Niaw Khaew