ชื่อเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์บะหมี่เสริมผำอบแห้ง
ชื่อผู้วิจัย กุลพร พุทธมี และวริศชนม์ นิลนนท์
หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ปีงบประมาณ 2563

บทคัดย่อ

งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณผำที่เหมาะสมต่อการเสริมในบะหมี่สด ระยะเวลาที่เหมาะสมในการทำแห้งบะหมี่ผำ และคุณภาพหลังการต้ม โดยศึกษาการยอมรับของผู้ทดสอบที่มีต่อบะหมี่เสริมผำ และศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของบะหมี่เสริมผำเปรียบเทียบกับบะหมี่สูตรพื้นฐาน โดยศึกษาการเสริมผำผงในบะหมี่ 4 ระดับ คือ ร้อยละ 0 5 10 และ 15 ของน้ำหนักแป้งสาลี พบว่าผลิตภัณฑ์บะหมี่เสริมผำร้อยละ 10 ของน้ำหนักแป้งสาลี ได้รับการยอมรับทางประสาทสัมผัสจากผู้ทดสอบมากที่สุด โดยคะแนนความชอบด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม อยู่ในระดับชอบปานกลาง เมื่อนำบะหมี่สูตรพื้นฐานและบะหมี่เสริมผำร้อยละ 10 มาทำการศึกษาองค์ประกอบทางเคมี พบว่า บะหมี่เสริมผำร้อยละ 10 มีคุณค่าทางโภชนาการมากกว่าบะหมี่สูตรพื้นฐาน โดยมีปริมาณความชื้นร้อยละ 25.80 โปรตีนร้อยละ 9.87 ไขมันร้อยละ 2.98 เถ้าร้อยละ 0.53 เส้นใยร้อยละ 2.02 และคาร์โบไฮเดรตร้อยละ 58.80 โดยน้ำหนัก อุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการอบแห้งบะหมี่ผำ คือ 70 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 2 ชั่วโมง บะหมี่ผำมีปริมาณความชื้น และค่า a_w เป็นไปตามมาตรฐานกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณะสุขฉบับที่ 210 (2543) เรื่องอาหารกึ่งสำเร็จรูป ที่กำหนดให้มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 13 และ a_w ไม่เกิน 0.6 บะหมี่ผำอบแห้งที่อุณหภูมิ 70 และ 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง มีเวลาที่เหมาะสมในการต้มบะหมี่ให้สุก(Cooking Time) คือ 4.53 และ 3.77 นาที ตามลำดับ มีปริมาณของแข็งที่สูญเสียระหว่างการต้ม (Cooking Loss) และน้ำหนักที่ได้หลังการต้ม (Cooking Yield) ไม่แตกต่างกัน

คำสำคัญ : บะหมี่อบแห้ง และผำ

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

Title Product Development of Dried Alkaline Noodle Supplemented with Water Meal

Researchers Kunlaporn Puttame, and Waritchon Ninlanon

Organization The Faculty of Agricultural Technology, Rambhai Barni Rajabhat University

Year 2020

Abstract

The objective of this research was to determine the appropriate content of water meal in fresh alkaline noodle. The optimal time for drying the noodles and cooking qualities., sensory evaluation and chemical composition of fresh alkaline noodle supplement by water meal were studied. The wheat flour was added by water meal in different quantities 4 level ; 0 (control), 5, 10 and 15 % by weight. The results showed that the fresh alkaline noodle added with water meal 10 % was the highest acceptable level in the product. The preference scores of color, odor, flavor, texture and overall acceptance were like moderately level. The nutrient values were increased when compared with the control formulation, the chemical properties of fresh alkaline noodle with 10 % water meal were 25.80% of moisture, 9.87 %(w/w) of protein, 2.98 %(w/w) of fat, 0.53 %(w/w) of ash, 2.02 %(w/w) of fiber and 58.80 %(w/w) of carbohydrate. The optimum temperature and time for drying the noodles was 70 ° C, duration 2 hours. Dried alkaline noodles had moisture content and a_w value according to the Thai Community Product Standard of instant food (TCPS 210/2543). The moisture content is not more than 13% and a_w is not more than 0.6. The noodles were dried at a temperature of 70 and 80 ° C for 2 hours have optimum cooking time was 4.53 and 3.77 minutes, respectively, and the cooking loss and cooking yield were not different.

Keyword : Dried Alkaline Noodle and Water meal