

ชื่อโครงการพิเศษ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมแข่งแซ่แข็งพร้อมรับประทาน
ชื่อนักศึกษา	เพชรรัตน์ ชันดี และอติตยา วิไลวรรณ
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาและคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2562

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาดำรับพื้นฐานขนมแข่ง แซ่แข็งพร้อมรับประทาน ที่ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับ และมีคะแนนสูงที่สุดจากการประเมินทางด้านประสาทสัมผัสมาศึกษา อายุการเก็บรักษา และศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ขนมแข่งแซ่แข็งพร้อมรับประทาน โดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design, RCBD) และนำไปประเมินผลคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (ความนุ่ม) และความชอบโดยรวม ด้วยวิธีการชิม 9 ระดับ (9-Point Hedonic Scale) ผู้ทดสอบชิม จำนวน 40 คน และเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยที่ระดับความเชื่อมั่น 0.05 โดยใช้วิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

จากการศึกษา พบว่า ดำรับพื้นฐานที่ 1 ผู้ทดสอบชิมได้ทำการยอมรับมากที่สุด ซึ่งมีความเหนียวนุ่ม และมีความหอมอร่อยจากเนื้อมะพร้าวอ่อนมากกว่าดำรับอื่น ๆ จากนั้นนำมาศึกษาอายุการเก็บรักษาระยะเวลา 1 เดือน อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับอยู่ในระดับปานกลางถึงมากด้านคุณภาพทางกายภาพ พบว่าค่าสี L^* a^* b^* มีค่าเท่ากับ 84.23 -4.02 และ 6.93 ตามลำดับ ด้านคุณค่าทางโภชนาการของขนมแข่งมีคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน ความชื้นและเถ้าเท่ากับ 55.00, 2.40, 1.31, 41.22 และ 0.07 ตามลำดับ การวิเคราะห์ ปริมาณจุลินทรีย์ ไม่พบเชื้อจุลินทรีย์ ด้านการยอมรับผลิตภัณฑ์ขนมแข่งแซ่แข็งพร้อมรับประทาน ผู้บริโภคให้การยอมรับ ร้อยละ 96.67

คำสำคัญ: ขนมแข่ง, พร้อมรับประทาน, แซ่แข็ง

Special Project	Product Development of Ready-to-Eat Frozen Kha Nhom Kheng
Author	Tapparat Khantee and Atitaya Vilaiwan
Degree	Bachelor of Home Economics
Program and Faculty	Food Service Industry , Home Economics Technology
Year	2019

ABSTRACT

The objective of this study was to study the basic dessert recipes. To select the basic recipes acknowledged by the panelists and had the highest scores from sensory evaluation. to study individual shelf lives and to study the consumer acceptance of ready-to-eat frozen dessert cake products by planning the randomized complete block design (RCBD), the evaluation of the sensory qualities in terms of appearance, color, smell, taste, texture (softness) and overall liking is conducted upon. The evaluation is piloted with a 9-point Hedonic Scale, with 40 panelists and compared to the differences at the mean confidence level of 0.05 by using the Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) method using statistical software.

From the study, it was found that the basic recipe is the no. 1 which the tastemakers accepted the most. This is tough and soft with a delicious aroma from young coconut meat compared to other contemporary dessert recipes. Then it is studied for a shelf life test consisted of 1 month incubation with -18 degrees Celsius temperature. The panelists accepted the level of moderate to high in terms of physical quality where it is found that the value Color $L^* a^* b^*$ were equal to 84.23, -4.02 and 6.93 respectively. The nutritional values of the basket were in combination of carb, protein, fat, moisture and ash which are equal to 55.00, 2.40, 1.31, 41.22 and 0.07 respectively. No microbes found and the acceptance level of the frozen ready-to-eat dessert products to the consumers is nearly 96.67 percent.

Keywords: Kha-Nhom-Kheng, Ready to Eat, Frozen Dessert