ชื่อโครงงานพิเศษ	การศึกษาปริมาณแป้งข้าวหอมมะลิและน้ำตาลหญ้าหวาน ในผลิตภัณฑ์ขนมชั้น
ชื่อ นามสกุล	ชลิตา สุวรรณลาภา และศศิวิมล กระแสร์ฉาย
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	อุตสาหกรรมการบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2562

บทคัดย่อ

ผลิตภัณฑ์ขนมชั้นมีแนวโน้มการบริโภคที่ต่ำลง เนื่องจากผู้บริโภคหันกลับมารักษาสุขภาพมากขึ้น และยังพบว่าขนมชั้นมีสารอาหารส่วนใหญ่ คือ คาร์โบไฮเดรต น้ำตาล เป็นหลักที่ขายในท้องตลาด ดังนั้นจึงได้นำแป้งข้าวมะลิมาทดแทนแป้งข้าวเจ้าบางส่วนและใช้น้ำตาลหญ้าหวานทดแทนน้ำตาลทราย มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณแป้งข้าวหอมมะลิในผลิตภัณฑ์ขนมชั้น และการศึกษาน้ำตาลหญ้าหวานในผลิตภัณฑ์ขนมชั้น และหาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ขนมชั้น โดยมีการวางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Book Design, RCBD) โดยมีผู้ทดสอบชิม 30 คน วิเคราะห์ค่าความแตกต่างของค่าเฉลี่ยด้วยวิธี Duncan's New Multiple test (DMRT) ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

ผลการศึกษาพบว่า อัตราส่วนที่เหมาะสมของปริมาณแป้งข้าวหอมมะลิคือ ร้อยละ 50 ซึ่งมีผู้ชิมให้การยอมรับมาก ด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (เหนียวนุ่ม) และความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ย 7.66, 7.66, 7.36, 6.83, 7.13 และ 7.43 ตามลำดับ เมื่อนำมาวิเคราะห์ความแปรปรวน พบว่าไม่มีค่าแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p>0.05$) สำหรับอัตราส่วนที่เหมาะสมของปริมาณหญ้าหวานคือ ร้อยละ 75 ซึ่งมีผู้ชิมให้การยอมรับ ด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (เหนียวนุ่ม) และความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ย 7.93, 7.83, 8.03, 7.43, 7.83 และ 7.96 ตามลำดับ เมื่อนำมาวิเคราะห์ความแปรปรวน พบว่ามีค่าความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p\leq0.05$) คุณค่าทางโภชนาการของขนมชั้นแป้งข้าวหอมมะลิน้ำตาลหญ้าหวาน 1 หน่วย ปริมาณ 100 กรัม ให้พลังงาน 257 กิโลแคลอรี่ ไขมัน 10.9 กรัม โปรตีน 2.1 กรัม คาร์โบไฮเดรต 37.7 กรัม น้ำตาล 1.1 กรัม และเถ้า 0.42 กรัม

การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีผลต่อผลิตภัณฑ์ขนมชั้นแป้งข้าวหอมมะลิน้ำตาลหญ้าหวาน ร้อยละ 100

คำสำคัญ : ขนมชั้น, แป้งข้าวหอมมะลิ, น้ำตาลหญ้าหวาน