

ชื่อโครงการพิเศษ	การศึกษาปริมาณเนื้อตาลโตนดในผลิตภัณฑ์บะหมี่อบแห้ง
ชื่อ นามสกุล	วันนิพา มาลาวรรณ และศิริวิมล สุวอเขียว
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2562

บทคัดย่อ

เนื้อตาลโตนดเป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการทำขนมเป็นส่วนมาก จึงไม่นิยมนำมาใช้ในอาหารคาว และพบว่า เนื้อตาลมีสารอาหารคือ คาร์โบไฮเดรต โปรตีน แคลเซียม ฟอสฟอรัส และเส้นใยในอาหาร ดังนั้นจึงได้นำเนื้อตาลโตนดมาเสริมในผลิตภัณฑ์บะหมี่อบแห้ง ซึ่งการศึกษาครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคุณค่าทางโภชนาการและการยอมรับของบะหมี่ การศึกษาคุณภาพของบะหมี่อบแห้งเสริมบะหมี่เนื้อตาลโตนด โดยมีการวางแผนการทดสอบแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design, RCBD) ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9-Point Hedonic Scale) โดยมีผู้ทดสอบชิมจำนวน 30 คน และเปรียบเทียบความแตกต่างค่าเฉลี่ยด้วยวิธี Duncan's New Multiple Range Test (DMRT) ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

จากการศึกษาพบว่า ปริมาณเนื้อตาลโตนดที่เหมาะสมในผลิตภัณฑ์บะหมี่อบแห้ง คือ ร้อยละ 75 ซึ่งผู้ชิมให้การยอมรับมากในด้าน ลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (เหนียวนุ่ม) และความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ย คือ 7.40, 7.56, 6.43, 6.90, 7.16, และ 7.26 ตามระดับ เมื่อนำมาวิเคราะห์ความแปรปรวน พบว่าไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($p > 0.05$) โดยลักษณะทางกายภาพ มีค่าสี $L^*69.68$, $a^*7.71$ และ $b^*18.95$ และผลิตภัณฑ์บะหมี่อบแห้งเสริมเนื้อตาลโตนด ปริมาณ 100 กรัม ให้พลังงาน 369 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 68.1 กรัม โปรตีน 12 กรัม ไขมัน 5.4 กรัม น้ำตาล 2.4 กรัม โซเดียม 461 มิลลิกรัม ความชื้น 12.60 กรัม และเถ้า 1.88 กรัม ซึ่งผู้บริโภคให้การยอมรับผลิตภัณฑ์บะหมี่อบแห้งเสริมเนื้อตาลโตนด ร้อยละ 96

คำสำคัญ : บะหมี่อบแห้ง, เนื้อตาลโตนด