

T155074

ข้าวพันปรุงจากแป้งข้าวเจ้า น้ำ งา และเกลือ จึงทำให้มีคุณค่าทางโภชนาการต่ำ การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาตำรับข้าวพันให้มีคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้นและ ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคจากบุคคลทั่วไป จำนวน 20 คน และชาวตำบล จำนวน 20 คน

ผลการศึกษาพบว่า ข้าวพันตำรับพัฒนาโดยการเพิ่มถั่วเขียวสุก 15 กรัม ฟักทองสุก 30 กรัม ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคทั้ง 2 กลุ่ม ด้านคุณค่าทางโภชนาการ พบว่า ตำรับพัฒนาทั้ง 2 ตำรับ มีสารอาหารมากกว่าข้าวพันตำรับเดิม

TE155074

Kaophan is made from rice flour, water, sesame seeds and salt which made it has low nutritive values. The objectives of this study were to improve its nutritive values and an acceptance from 20 of general consumers and 20 of Lablae consumers.

Results of the study : Kaophan which mixed with cooked mung bean 15 gram and with cooked pumpkin 30 gram were accepted from both groups of consumer. Intermis of nutritive values, it was found that two developed recipes had more nutrients than the local recipe.