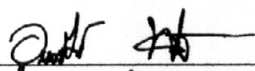


อุบลรัตน์ พรหมพิง 2549: ผลผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นเสริมใยอาหารจากสับปะรดและการยอมรับของผู้บริโภค: กรณีศึกษาในเขตจังหวัดลำปาง ปรินญาตกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ ภาควิชาเกษตรศาสตร์ ประชานกรรมการที่ปรึกษา: อาจารย์ชนิดา ปโชติการ, Ph.D. 154 หน้า ISBN 974-16-2148-5

งานวิจัยนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นเสริมใยอาหารจากสับปะรด โดยศึกษาปริมาณใยอาหารจากสับปะรดที่สามารถเติมลงในผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นให้ได้มากที่สุด และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ศึกษาคุณภาพ ทางกายภาพ ทางเคมี คุณค่าทางโภชนาการ และต้นทุนในการผลิต ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะพื้นฐานของผู้บริโภคกับการยอมรับต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นเสริมใยอาหารจากสับปะรด วิธีการผลิตใยอาหารจากสับปะรด โดยใช้กากสับปะรดจากอุตสาหกรรมน้ำสับปะรดมาผ่านขั้นตอนการสกัด อบแห้ง และบดให้มีอนุภาคขนาด 18 เมช ได้ปริมาณผลผลิตร้อยละ 1.47 โดยมีปริมาณ โปรตีน ไขมัน ใยอาหาร เถ้า และความชื้น ร้อยละ 3.04 0.85 80.60 2.21 และ 7.41 ตามลำดับ ปริมาณของใยอาหารจากสับปะรดมากที่สุดที่สามารถเติมลงในผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋น ที่ผู้ทดสอบชิมที่ผ่านการฝึกฝน จำนวน 30 คน ยอมรับคือที่ระดับร้อยละ 7 ของน้ำหนักข้าวสารเหนียว โดยมีสูตรส่วนผสมประกอบด้วย ข้าวกข6 1 กิโลกรัม ใยอาหารจากสับปะรด 70 กรัม น้ำสับปะรด 225 กรัม น้ำตาลปีบ 130 กรัม เกลือป่น 10 กรัม และ งาม้า 38 กรัม คุณภาพทางกายภาพ พบว่าข้าวแต๋นใยอาหารจากสับปะรดมีสีเหลืองออกน้ำตาล มีค่าสี  $L^*$   $a^*$  และ  $b^*$  เท่ากับ 35.11 -2.60 และ 14.6 ตามลำดับ อัตราการพองตัว 2.06 เท่า ค่า  $a_w$  0.18 และค่าความกรอบ 2.34 นิวตัน คุณภาพทางเคมีของข้าวแต๋นเสริมใยอาหารจากสับปะรด 100 กรัม เมื่อเทียบกับสูตรต้นแบบ พบว่า มีปริมาณ (กรัม) โปรตีน 5.12 และ 9.28 ไขมัน 28.46 และ 23.57 คาร์โบไฮเดรต 62.84 และ 63.87 ใยอาหาร 2.39 และ 0.97 ความชื้น 0.24 และ 1.32 เถ้า 0.95 และ 0.99 แคลเซียม 0.34 และ 0.36 (มิลลิกรัม) และพลังงาน 527.96 และ 504.72 (กิโลแคลอรี) ข้าวแต๋นเสริมใยอาหารจากสับปะรดมีปริมาณใยอาหารเพิ่มขึ้น 2 เท่า ของสูตรต้นแบบ มีต้นทุนในการผลิต 2.06 บาทต่อหนึ่งหน่วยบริโภค (9 ชิ้น น้ำหนัก 40 กรัม)

ผลการสำรวจผู้บริโภคในเขตจังหวัดลำปาง จำนวน 400 คน ให้คะแนนความชอบในปัจจัยต่าง ๆ อยู่ในช่วง ชอบถึงชอบเล็กน้อย ยอมรับผลิตภัณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 82.00 และจะซื้อหากมีว่างจำหน่ายร้อยละ 80.00 โดยพบว่า ไม่มีความสัมพันธ์ระหว่างข้อมูลพื้นฐานของผู้บริโภคกับการยอมรับผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นเสริมใยอาหารจากสับปะรด ทางด้าน เพศ อายุ การศึกษา และรายได้ แต่ปัจจัยทางด้านอาชีพ พบว่า มีความสัมพันธ์กับการยอมรับผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นเสริมใยอาหารจากสับปะรด อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

  
ลายมือชื่อผู้ผลิต

  
ลายมือชื่อประธานกรรมการ

25 / 11.01 / 2549