

**214676**

การศึกษาผลของปริมาณน้ำและแครอทต่อคุณภาพของสปาเกตตีโดยใช้เครื่องเอ็กซ์ทรูเดอร์เตรียมสปาเกตตีจากแป้งสาลีชนิดดูรัมเซโมลินา น้ำ (ร้อยละ 40 ถึง 80 โดยน้ำหนัก) แครอท (ร้อยละ 5-20 โดยน้ำหนัก) และสภาวะเครื่องที่ใช้ในกระบวนการผลิตประกอบด้วยอุณหภูมิบาร์เรลที่ 90-120 องศาเซลเซียส และความเร็วสกรู 10-20 รอบต่อนาที ผลผลิตกึ่งสปาเกตตีที่ผลิตได้นำมาตรวจสอบสมบัติทางกายภาพ องค์ประกอบทางเคมี และทดสอบการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัส ผลการทดลองพบว่าปริมาณน้ำร้อยละ 60 และแครอท 10 ของปริมาณแป้งทั้งหมด และสภาวะของเครื่องเอ็กซ์ทรูเดอร์ที่อุณหภูมิบาร์เรล 110 องศาเซลเซียสและความเร็วสกรูที่ 15 รอบต่อนาที ให้ผลผลิตกึ่งสปาเกตตีแครอทที่มีลักษณะเหมาะสมและผู้บริโภคให้การยอมรับผลิตกึ่งสปาเกตตีในระดับ 6.00

**214676**

The research was carried out to evaluate the effect of water and carrot content on spaghetti quality using extruder. Spaghetti was prepared from semolina, water (40-80%) and carrot powder (5-20%). The processing conditions used were barrel temperature 90-120 °C and screw speed 10-20 rpm. Physical properties, chemical composition and sensory evaluation of the spaghetti were investigated. Spaghetti with acceptable quality can be prepared with 60% water and 10% carrot. The optimum conditions of the process was barrel temperature of 110 °C and screw speed 15 rpm which provided good quality spaghetti and consumer acceptability (6).