

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมสาลีจากแป้งสาลีและแป้งข้าวหอมมะลิ

Product Development of Kanom Sali from Wheat Flour and Fragrance Rice Flour

คำนำ

ข้าวหอมมะลิเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญของประเทศไทย การนำข้าวหอมมะลิมาแปรรูปให้อยู่ในรูปแป้งจะเป็นหนทางหนึ่งในการเพิ่มมูลค่าและเพิ่มความหลากหลายในการใช้ประโยชน์จากข้าวได้อีกทางหนึ่ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากสามารถพัฒนาการใช้ประโยชน์แป้งข้าวเจ้ามาทดแทนแป้งสาลีจะทำให้ลดการนำเข้าวัตถุดิบดังกล่าวได้ปีละหลายพันล้านบาท จากสถิติของสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรปี 2542 พบว่าไทยมีการนำเข้าแป้งสาลีจำนวน 56,609 เมตริกตัน คิดเป็นมูลค่า 372.5 ล้านบาท ปัจจุบันมีงานวิจัยที่ช่วยการส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากแป้งข้าวหอมมะลิเพื่อทดแทนการใช้แป้งสาลี ยกตัวอย่างการพัฒนาขนมปัง (พรวิณัส, 2544) เค้ก (อุศมา, 2545) และปาท่องโก๋ (พจน์ย์, 2546) เป็นต้น

ดังนั้นเพื่อเป็นการเพิ่มแนวทางการใช้ประโยชน์จากแป้งข้าวหอมมะลิ งานวิจัยนี้จึงมุ่งเน้นที่จะนำแป้งดังกล่าวมาใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมสาลี เนื่องจากส่วนประกอบหลักในสูตรคือแป้งสาลี น้ำตาลและไข่ เพื่อเป็นการลดปริมาณการใช้แป้งสาลีและเพิ่มทางเลือกในการใช้ประโยชน์แป้งข้าวหอมมะลิ งานวิจัยนี้จึงมีแนวทางที่จะพัฒนาหาสูตรและกรรมวิธีที่เหมาะสมของขนมสาลีที่มีส่วนผสมของแป้งข้าวเจ้า เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค