

ชื่อโครงการวิจัย : การพัฒนากะหรีบับไส้มะขามหวานเพื่อเป็นของฝากจากจังหวัด  
เพชรบูรณ์  
ชื่อผู้วิจัย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์คันสนีย์ อุดมอ่าง  
หน่วยงาน : มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์  
ปีที่ทำการวิจัย : 2554

### บทคัดย่อ

งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาการผลิตกะหรีบับสูตรมาตรฐาน ศึกษาวิธีการเก็บรักษากะหรีบับ และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับกะหรีบับไส้มะขามหวานเพื่อเป็นของฝาก ผลการศึกษา พบว่า ไส้มะขามหวาน ประกอบด้วย เนื้อมะขามหวานพันธุ์ขันดี น้ำ กะทิ (สำเร็จรูป) น้ำตาลทราย แป้งข้าวเจ้า มะพร้าวทึนทึก และเกลือ ร้อยละ 15.64, 20.85, 10.95, 20.85, 10.44, 20.85 และ 0.42 ตามลำดับ แป้งนอกของกะหรีบับ ประกอบด้วย แป้งสาลี น้ำตาล เกลือ และน้ำ ร้อยละ 58.68, 3.76, 0.78 และ 25.04 ตามลำดับ ส่วนผสมแป้งใน ประกอบด้วย แป้งสาลี และน้ำมันพืช ร้อยละ 74.07 และ 25.93 อัตราส่วนของแป้งในต่อแป้งนอกเท่ากับ 1 : 4, การกำหนดขนาดของแผ่นแป้งโดยการหาปริมาตรของแท่งแป้งที่ตัดโดยใช้สูตร  $\pi r^2 \times h$  แล้วแทนค่า  $h$  ด้วยความหนาของแผ่นแป้งที่ต้องการ จะได้ค่ารัศมี ( $r$ ) จึงนำไปสร้างแบบตัดวงกลม เพื่อใช้เป็นแบบของแผ่นแป้งกะหรีบับ การเก็บรักษากะหรีบับโดยการอบกะหรีบับที่ทอดแล้วด้วยฝาบลมร้อน อุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที มีคุณภาพด้านประสาทสัมผัสเป็นที่ยอมรับมากที่สุด บรรจุภัณฑ์กล่องกระดาษเคลือบมันที่ตกแต่งด้วยสติ๊กเกอร์ รูปแบบที่ 1 ได้รับการยอมรับมากที่สุดถึงร้อยละ 84 ของผู้ประเมิน 100 คน

**Project Research** : The improvement of curry puff with sweet tamarind stuffing for being Phetchabun province souvenir.

**The Researcher** : Assistant Professor Sansanee Uttama - Ang

**University** : Phetchabun Rajabhat University.

**Year** : 2011

### Abstract

The objectives of this study were improvement the standard recipe of curry puff production; development the curry puff preservation and study the suited packaging for curry puff stuffed with sweet tamarind. The result presented that the best of sweet tamarind material consisting 15.64% of Kantee sweet tamarind, 20.85% of water, 10.95% of coconut milk, 20.85% of sugar, 10.44% of rice flour, 20.85% of overripe coconut and 0.42% of salt. Outer dough of curry puff contained wheat flour, sugar, salt and water as 58.68%, 3.76%, 0.78% and 25.04% respectively. Ingredients of inner dough included wheat flour and vegetable oil as 74.07% and 25.93%. The inner dough and outer dough proportion was 1:4 and size of sheet dough was calculated in volume cylinder formula ( $\pi r^2 \times h$ ) of cut dough. Then replacement “h” in formula by high of final sheet dough and the result was radius which used to built paper pattern of final sheet dough.

The products preservation recognized roasted fried curry puff with the hot air cover at 175 °C about 10 minutes that could guaranty the best quality and taste. Moreover, the decorated snack box (first pattern) was the best agreed form 100 testers, it's about 84 percent.