

## บทคัดย่อ

เรื่อง ข้าวกึ่งสำเร็จรูปกลั่นไอบเตย  
โดย นางสาวอุมาภรณ์ เนตรแหน รหัสประจำตัวนักศึกษา 47113322029  
นางสาววรรณภา ภูสันต์ รหัสประจำตัวนักศึกษา 47113322038  
ชื่อปริญญา วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)  
ประธานกรรมการที่ปรึกษา

.....  
(อาจารย์ศิริเพ็ญ สิริโรจนพุดิ)

...../...../.....

จากการศึกษาวิธีการผลิตข้าวกึ่งสำเร็จรูปกลั่นไอบเตย นำข้าวพันธุ์ C85 มาแช่ในน้ำไอบเตยที่ความเข้มข้น 10, 20 และ 30 เปอร์เซ็นต์ ที่อุณหภูมิ 25 และ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 และ 60 นาที นำมานึ่ง 30 นาที และนำข้าวหนึ่งเสร็จแล้วมาแช่ในน้ำไอบเตย นำมาวิเคราะห์ค่าสี หลังจากนั้นนำไปทำแห้งที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส ข้าวที่แห้งจะมีค่า Water Acitivity ไม่เกิน 0.6 และนำมาวิเคราะห์ค่า  $a_w$  ค่าสี  $L^*$ ,  $a^*$  และ  $b^*$  น้ำหนักข้าวหลังอบและนำมาวิเคราะห์เปอร์เซ็นต์ผลผลิต ตัวอย่างที่แช่ข้าวที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 60 นาทีที่ความเข้มข้น 10 เปอร์เซ็นต์ จะมีเปอร์เซ็นต์ผลผลิตมากที่สุด คือ 89.17 ศึกษาการคืนรูปของข้าวกึ่งสำเร็จรูปกลั่นไอบเตยด้วยไมโครเวฟโดยใช้อัตราส่วนข้าว:น้ำ เท่ากับ 1:4 โดยน้ำหนัก เป็นเวลา 5 นาที และ 10 นาที พบว่าที่เวลา 5 นาที ข้าวที่คืนรูปจะสุกพอดี และที่เวลา 10 นาที ข้าวจะไหม้ และนำมาวิเคราะห์ค่าสี  $L^*$ ,  $a^*$  และ  $b^*$  ค่าความแข็ง และประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภค พบว่าแช่ข้าวที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 60 นาที ที่ความเข้มข้น 10 เปอร์เซ็นต์ ผู้บริโภคจะยอมรับมากที่สุด จากการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของตัวอย่างที่ผู้บริโภคยอมรับมากที่สุด พบว่ามีไขมันร้อยละ 0.62 ไขมันร้อยละ 0.65 โปรตีนร้อยละ 7.02 เถ้าร้อยละ 0.47 เส้นใยร้อยละ 0.53 และคาร์โบไฮเดรตร้อยละ 90.71 จากการวิเคราะห์ค่าสีจะมีค่า  $L^*$ ,  $a^*$  และ  $b^*$  เท่ากับ 0.14, 0.08 และ 0.09 ตามลำดับ และมีความแข็ง 38208.4 กรัม