

การใช้ประโยชน์จากแป้งกล้วยน้ำว้าที่ระยะความแก่ 70, 80, 90 และ 100 % ในผลิตภัณฑ์ขนมอบโดยนำแป้งกล้วยมาทดแทนแป้งสาลีและในผลิตภัณฑ์ขนมปังทดแทนแป้งสาลีได้ 15-20 % ส่วนเค้กและคุกกี้ทดแทนได้ 70-90 % ขนมปังที่ได้มีปริมาตรจำเพาะและความนุ่มลดลงอย่างมีนัยสำคัญ ($P \leq 0.05$) เมื่อเปรียบเทียบกับขนมปังจากแป้งสาลีล้วน สีเนื้อในของขนมปังกล้าขึ้นมีค่า L, b ลดลง และค่า a เพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ ($P \leq 0.05$) ในขณะที่ เมื่อทดแทนแป้งกล้วยที่ 15 และ 20 % ลักษณะการจัดเรียงตัวของเซลล์อากาศใกล้เคียงกับขนมปังจากแป้งสาลีมากที่สุด การประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัสโดยเปรียบเทียบความแตกต่างกับขนมปังจากแป้งสาลี พบว่า สีเนื้อในขนมปังมีความแตกต่างกับขนมปังจากแป้งสาลี สำหรับผลิตภัณฑ์เค้กมีปริมาตรจำเพาะ และความนุ่มลดลงอย่างมีนัยสำคัญ ($P \leq 0.05$) และพบว่าการทดแทนด้วยแป้งกล้วยที่ระดับ 70, 80 และ 90 % ปริมาตรจำเพาะที่ลดลงไม่มีความแตกต่างกัน และผลิตภัณฑ์คุกกี้ พบว่าเมื่อเพิ่มปริมาณการทดแทนด้วยแป้งกล้วยมากขึ้น ปริมาตรจำเพาะ ความกรอบ และการขยายในด้านความกว้างลดลง แต่มีความหนาเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ ($P \leq 0.05$)

ABSTRACT

TE 140582

The utilization of banana flour (70, 80, 90 and 100 % maturity) from Klui Nam Wa [Musa (ABB group)] in bakery products, by partial substitution of wheat flour in bread, cake and cookie making. Banana flour are able to added in the standard formula 15-20 % for bread, 70-90 % for cake and cookie. Bread are significantly ($P \leq 0.05$) decreased in specific volume, and tenderness, crumb color is slightly darker L b, decreased and a increased ($P \leq 0.05$). While banana flour substitution in amount of 15 and 20 %, air cells characteristics of bread are almost similar to whole wheat bread. Samples were assessed by sensory panels and comparing with whole wheat bread, crumb color is significantly. For cake product decreased in tenderness and specific volume, but there are no significant differences when banana flour substitute of 70,80 and 90 %. Cookie product decreased in specific volume, crispness, and expansion (wide), while thickness increased ($P \leq 0.05$).