

## การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากพืชสมุนไพรพื้นบ้าน

ชญาภัทร กี่อารีย์<sup>1</sup>, อภิญญา มานะโรจน์<sup>1</sup>, พงษ์นิษฐ์ บุญนา<sup>1</sup> และ ณพนธ์ แดงสังวาลย์<sup>2</sup>

### บทคัดย่อ

โครงการวิจัยนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากพืชสมุนไพรพื้นบ้าน โดยศึกษาดำรับ และวิธีการผลิตขนมไทย จำนวน 8 ชนิด คือ ขนมตะโก้ ขนมหม้อแกง ขนมสังขยา ขนมถั่วแปบ ขนมกรอบเค็ม ขนมต้มขาว ขนมเทียนแก้ว และข้าวตังเสวย และพัฒนาตำรับด้วยพืชสมุนไพร คือ มะตูมเชื่อม ขมิ้น ตะไคร้ และขิง

ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ พบว่า **ขนมตะโก้** ศึกษาการทดแทนแห้งด้วยมะตูมเชื่อม ร้อยละ 100 125 และ 150 ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบที่ร้อยละ 125 ระดับชอบปานกลาง ผู้บริโภคยอมรับขนมตะโก้ ทดแทนแห้งด้วยมะตูมเชื่อม คิดเป็นร้อยละ 85.00 **ขนมหม้อแกง** ศึกษาการเสริมด้วยมะตูมเชื่อม ร้อยละ 10 20 และ 30 ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบที่ร้อยละ 20 ระดับชอบมาก ผู้บริโภคยอมรับขนมหม้อแกงเสริมมะตูม คิดเป็นร้อยละ 95.00 **ขนมสังขยา** ศึกษาการเสริมด้วยขมิ้นผง ร้อยละ 0.5 0.75 และ 1 ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบที่ร้อยละร้อยละ 0.50 ระดับชอบปานกลาง ผู้บริโภคยอมรับขนมสังขยาขมิ้นผง คิดเป็นร้อยละ 81.00 **ขนมถั่วแปบ** ศึกษาการเสริมด้วยขมิ้นผงร้อยละ 1 2 และ 3 ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบที่ร้อยละ 2 ระดับชอบปานกลาง ผู้บริโภคยอมรับขนมถั่วแปบเสริมขมิ้นผง คิดเป็นร้อยละ 84.00 **ขนมกรอบเค็ม** ศึกษาการเสริมด้วยตะไคร้ร้อยละ 6 8 และ 10 ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบที่ร้อยละ 10 ระดับชอบปานกลาง ผู้บริโภคยอมรับขนมกรอบเค็มเสริมตะไคร้ คิดเป็นร้อยละ 94.00 **ขนมต้มขาว** ศึกษาการเสริมด้วยตะไคร้ร้อยละ 10 15 และ 20 ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบร้อยละ 15 ระดับชอบปานกลาง ผู้บริโภคยอมรับขนมต้มขาวเสริมตะไคร้ คิดเป็นร้อยละ 87.00 **ขนมเทียนแก้ว** ศึกษาการเสริมด้วยขิงร้อยละ 4 8 และ 12 ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบที่ร้อยละ 4 ระดับชอบปานกลาง ผู้บริโภคยอมรับขนมเทียนแก้วเสริมขิง คิดเป็นร้อยละ 79.00 **ขนมข้าวตังเสวย** ศึกษาการเสริมด้วยขิงร้อยละ 4 8 และ 12 ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบที่ร้อยละ 4 ระดับชอบปานกลาง ผู้บริโภคยอมรับขนมข้าวตังเสวยเสริมขิง คิดเป็นร้อยละ 93.00

ศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากพืชสมุนไพรพื้นบ้าน ขมิ้น ขิง ตะไคร้ และมะตูม โดยนำขนมไทยจำนวน 8 ชนิด พบว่า ขนมตะโก้ทดแทนแห้งด้วยมะตูมเชื่อมมีอายุการเก็บรักษาได้ 36 ชั่วโมง ขนมหม้อแกงเสริมมะตูมเชื่อม มีอายุการเก็บรักษาได้มากกว่า 48 ชั่วโมง ขนมสังขยาเสริมขมิ้นผง มีอายุการเก็บรักษาได้ 48 ชั่วโมง ขนมถั่วแปบเสริมขมิ้นผงมีอายุการเก็บรักษาได้ 24 ชั่วโมง ขนมกรอบเค็มเสริมตะไคร้ มีอายุการเก็บรักษาได้ 6 สัปดาห์ ขนมต้มขาวเสริมตะไคร้มีอายุการเก็บรักษาได้ 24 ชั่วโมง ขนมเทียนแก้วเสริมขิงมีอายุการเก็บรักษาได้ 24 ชั่วโมง และขนมข้าวตังเสวยเสริมขิงมี อายุการเก็บรักษาได้ 6 สัปดาห์

<sup>1</sup>ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร, <sup>2</sup>อาจารย์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

## The Development Thai dessert from local herbs

CHAYAPAT KEE-ARIYO<sup>1</sup> PHOTCHANEE BUNNA<sup>1</sup> APINYA MANAROJ<sup>1</sup> and NANOLN DANGSUNGWAL<sup>2</sup>

### Abstract

The studies of original recipes of Thai desserts were modified and developed by local Thai herb. There are eight kinds of Thai dessert were selected such as Ta – Ko, Mao-Kang (Thai baked custard), Shung-Ha-Ya (Thai streamed custard), Toa-Pap, Krob-Kim, Ka-Nom-Tom, Ka-Nom-Tein-Kaew and Kaow-Tung-Sa-Wey, which were developed by dried sweet bael fruit, Curcuma powder, Mashed lemongrass and Mashed ginger. A result was found that **Ta – ko** substitution water chestnut from dried sweet bael fruit (*marmelos*) in level of bael fruit was 100, 125 and 150 % by weight of water chestnut. The food expertises like substitution dried sweet bael fruit with 125 % in moderate level. The majority of consumer 85% accepted Ta –ko with 125% of dried sweet bael fruit. **Mao-kang** was added dried sweet bael fruit in levels of bael fruit was 10, 20 and 30% by total weight. The food expertises like added sweet bael fruit with 20% in moderate level. The majority of consumer 95% accepted Mao-kang with 20 % of dried sweet bael fruit. **Shung-ha-ya** was added curcuma powder in levels of curcuma powder was 0.5, 0.75 and 1% by total weight. The food expertises like added curcuma powder with 0.5% in moderate level. The majority of consumer 81% accepted shung-ha-ya with 0.5% of curcuma powder. **Ka-nom-Toa-pap** was added curcuma powder in levels of curcuma powder was 1, 2 and 3% by total weight. The food expertises like added curcuma powder with 2% in moderate level. The majority of consumer 84% accepted ka-nom-Toa-pap with 2% of curcuma powder. **Krob-kim** was added mashed lemongrass in levels of mashed lemongrass was 6, 8 and 10% by total weight. The food expertises like added mashed lemongrass with 10% in moderate level. The majority of consumer 94% accepted Krob-kim with 10% of mashed lemongrass. **Ka-nom-Tom** was added mashed lemongrass in levels of mashed lemongrass was 10, 15 and 20% by total weight. The food expertises like added mashed lemongrass with 15% in moderate level. The majority of consumer 87% accepted Ka-nom-Tom with 15% of mashed lemongrass. **Ka-nom-tein-kaew** and **kaow-tung-sa-vey** was added mashed ginger in levels of mashed ginger was 4, 8 and 12% by total weight. The food expertises like added mashed ginger 4% in two products. They like in moderate level. The majority of consumer 79 % accepted Ka-nom-tein-kaew and 93% accepted kaow-tung-sa-vey with 4% mashed ginger.

The shelf life of Thai dessert products from Thai local herbs, there are dried sweet bael fruit, curcuma powder, lemongrass and ginger. The studies from 8 Thai desserts found that Ta – ko substitution with dried sweet bael fruit the shelf life is 36 hours of storage. Product of Mao-kang with sweet bael fruit and shung-ha-ya with curcuma powder, their shelf life is over 48 hours. Toa-pap with curcuma powder can keep storage for 24 hours. Toa-pap with curcuma powder and Ka-nom-Tom with mashed lemongrass can keep storage for 24 hours. Krob-kim with mashed lemongrass and kaow-tung-sa-vey with mashed ginger can keep storage long for 6 weeks.

---

<sup>1</sup>Asistant Professor, <sup>2</sup>Lecturer of the Faculty of Home Economics Technology