ชื่องานวิจัย : คุกกี้เมล็ดกระบก
คณะผู้วิจัย : พจนีย์ บุญนา, สุนีย์ สหัสโพธิ์, วาสนา ขวยเขิน, สุมภา เทิดขวัญชัย
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
พ.ศ. : 2556

## บทคัดย่อ

คุกกี้เมล็ดกระบกมีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาปริมาณเมล็ดกระบก ทดแทนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ในคุกกี้แช่เย็น 4 ระดับ 25% 50% 75% และ 100% ของน้ำหนักเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และการศึกษาปริมาณเมล็ดกระบกทดแทน เมล็ดมะม่วงหิมพานต์และเมล็ดอัลมอนด์สไลด์ ในคุกกี้ปั้น 4 ระดับ 25% 50% 75% และ 100% ของน้ำหนักเมล็ดมะม่วงหิมพานต์และน้ำหนักเมล็ดอัลมอนด์สไลด์ วางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design , RCBD) ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (กรอบร่วน) และความชอบโดยรวม ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9-Point Hedonic Scale ) ใช้ผู้ชิมจำนวน 60 คน นำผลที่ได้มาวิเคราะห์ความแปรปรวน (Analysis of Variance , ANOVA) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% และวิเคราะห์ความแตกต่างของค่าเฉลี่ยด้วยวิธี (Duncan's New Multiple Range Test, DMRT)วิเคราะห์ผลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

ผลการศึกษาปริมาณเมล็ดกระบกทดแทนเมล็ดอัลมอนด์ในคุกกี้แช่เย็นพบว่าผู้ชิมให้การยอมรับที่ระดับ 100% สูงที่สุดในด้านสี รสชาติ เนื้อสัมผัส (กรอบร่วน) และความชอบโดยรวมอยู่ในระดับชอบมาก เมื่อนำไปวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ด้านสี และรสชาติ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

ผลการศึกษาปริมาณเมล็ดกระบกทดแทนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และเมล็ดอัลมอนด์สไลด์ในคุกกี้ปั้น พบว่าที่ระดับ 75% ผู้ชิมให้การยอมรับสูงที่สุด ในด้านลักษณะที่ปรากฏ สี อยู่ในระดับปานกลางถึงชอบมาก เมื่อนำไปวิเคราะห์ทางสถิติพบว่า ด้านกลิ่น เนื้อสัมผัส (กรอบร่วน) และความชอบโดยรวม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95%

Name of Research : Malekcaboke Cookies

Team of Researcher : Photchanee Bunna, Sunee Sahaspot, Wassana Khuikhoen and Sumapar Thedkwanchai

Academic Year : 2013

## ABSTRACT

The purpose of Malekcaboke Cookies is reciprocation malekcaboke in 4 levels : 25% 50% 75% and 100% of the weight of cashews nut in Refrigerates Cookies And study 4 levels : 25% 50% 75% and 100% of the weight of cashews nut and almond slide in Molded Cookies . The experiment is analyzed by Randomized Complete Block Design (RCBD) to evaluate the sensory quality in color, odor, taste, texture (crispy) and overall preference. The method is tested by 9-Point Hedonic Scale from 60 subjects and analyzed by Analysis of Variance (ANOVA) at the confidence level of 95% and Duncan's New Multiple Range Test (DMRT)

The result of the study showed that 100% malekcaboke instead of cashews nut in Refrigerates Cookies is accept abled. The analysis showed that the color, taste in statistically significant at the level of 95% And 75% malekcaboke instead of the weight of cashews nut and almond slide in Molded Cookies is accept abled. The analysis showed that the odor, texture (crispy) and overall preference is statistically significant at the level of 95%