

ชื่องานวิจัย : ลูกกี้เมล็ดกระบก

คณะผู้วิจัย : พงนิษฐ์ บุญนา, สุนีย์ สหัสโพธิ์, วาสนา ขวัญเงิน, สุมภา เทิดขวัญชัย
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

พ.ศ. : 2556

บทคัดย่อ

ลูกกี้เมล็ดกระบกมีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาปริมาณเมล็ดกระบก ทดแทนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ในลูกกี้แช่เย็น 4 ระดับ 25% 50% 75% และ 100% ของน้ำหนักเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และการศึกษาปริมาณเมล็ดกระบกทดแทน เมล็ดมะม่วงหิมพานต์และเมล็ดอัลมอนต์สไลด์ ในลูกกี้ปั่น 4 ระดับ 25% 50% 75% และ 100% ของน้ำหนักเมล็ดมะม่วงหิมพานต์และน้ำหนักเมล็ดอัลมอนต์สไลด์ 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

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

ผลการศึกษาปริมาณเมล็ดกระบกทดแทนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และเมล็ดอัลมอนต์สไลด์ ในลูกกี้ปั่น พบว่าที่ระดับ 75% ผู้ชิมให้การยอมรับสูงที่สุดในด้านลักษณะที่ปรากฏ 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%

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยเรื่องคุกกีเมล็ดกระบก สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณผู้เชี่ยวชาญทางด้านเบเกอรี่ จากสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์และนักศึกษาที่มีส่วนช่วยในการทดสอบทางประสาทสัมผัส คุกกีเมล็ดกระบกทั้ง 2 ชนิด และขอขอบคุณนักศึกษาที่เข้ารับการอบรม คุกกีเมล็ดกระบก

คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ชญาภัทร กี่อาริโอ คณบดี คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่ให้การสนับสนุนการจัดสรรงบประมาณ และบุคคลที่ไม่ได้เอ่ยนาม ที่ให้กำลังใจจนงานวิจัยสำเร็จ คณะผู้วิจัยคาดหวังเป็นอย่างยิ่งว่า งานวิจัยเรื่องคุกกีเมล็ดกระบกนี้อาจเป็นประโยชน์สำหรับผู้สนใจ นำพืชพื้นบ้านมาใช้ในผลิตภัณฑ์ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับพืชพื้นบ้าน

พจน์ย์	บุญนา
สุนีย์	สหัสโพธิ์
วาสนา	ขวยเงิน
สุมภา	เทิดขวัญชัย

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(1)
Abstract	(2)
กิตติกรรมประกาศ	(3)
สารบัญ	(4)
สารบัญตาราง	(5)
สารบัญแผนภูมิ	(6)
1. บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
2. เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
2.1 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	3
2.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	15
3. วิธีดำเนินการ	18
3.1 วัตถุประสงค์และอุปกรณ์	18
3.2 วิธีดำเนินการทดลอง	19
4. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผล	24
4.1 ผลการศึกษาสูตรพื้นฐานของลูกก็แซ่เย็น และลูกก็ปั่น	24
4.2 ผลการศึกษาปริมาณเมล็ดกระบก ทดแทนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ และเมล็ดอัลมอนด์ใส่ในลูกก็แซ่เย็น และลูกก็ปั่น	28
5. สรุปผลและข้อเสนอแนะ	32
5.1 สรุปผล	32
5.2 ข้อเสนอแนะ	33
เอกสารอ้างอิง	34
ภาคผนวก	36
ภาคผนวก ก ประวัติผู้วิจัย	37
ภาคผนวก ข กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยี	46

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 องค์ประกอบของแป้งสาลี	6
4.1 สูตรพื้นฐานลูกกึ่งแข็งเย็น 3 สูตร	24
4.2 สูตรพื้นฐานลูกกึ่งปั้น 3 สูตร	25
4.3 ผลการศึกษาสูตรพื้นฐานลูกกึ่งแข็งเย็น 3 สูตร	26
4.4 ผลการศึกษาสูตรพื้นฐานลูกกึ่งปั้น 3 สูตร	27
4.5 การศึกษาปริมาณเมล็ดกระบอกทดแทนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ในลูกกึ่งแข็งเย็น	28
4.6 การศึกษาปริมาณเมล็ดกระบอกทดแทนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์และเมล็ดอัลมอนต์สไลด์ 29 ในลูกกึ่งปั้น	29
4.7 ผลการศึกษาปริมาณเมล็ดกระบอกทดแทนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ในลูกกึ่งแข็งเย็น	30
4.8 ผลการศึกษาปริมาณเมล็ดกระบอกทดแทนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์และเมล็ดอัลมอนต์ สไลด์ในลูกกึ่งปั้น	31

สารบัญแผนภูมิ

แผนภูมิที่	หน้า
3.1 ขั้นตอนการเตรียมเมล็ดกระบอง	21
3.2 ขั้นตอนการทำการใช้เมล็ดกระบองทดแทนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ในลูกกึ่งแช่เย็น	22
3.3 ขั้นตอนการทำการใช้เมล็ดกระบองทดแทนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์และเมล็ดอัลมอนต์ สไลด์ในลูกกึ่งปั่น	23