

การศึกษาการผลิตคุกกี้เสริมแป้งข้าวเจ้าแป้งถั่วเหลืองแป้งถั่วเขียวและงาแบบอุตสาหกรรมขนาดเล็ก เพื่อจัดหาสูตรคุกกี้ที่มีคุณค่าอาหารสูง และมีความเหมาะสมต่อการผลิตปริมาณมากระดับอุตสาหกรรม โดยศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคทั้งเด็กและผู้ใหญ่ที่มีต่อคุกกี้เสริมแป้งข้าวเจ้า แป้งถั่วเหลืองและแป้งถั่วเขียวปริมาณต่างกัน และคุกกี้ที่ปรับสูตรเพื่อใช้เครื่องมือแบบอุตสาหกรรมและตรวจสอบคุณค่าอาหาร พบว่า คุกกี้ที่ปรับสูตรที่เหมาะสมเพื่อใช้เครื่องมือแบบอุตสาหกรรมมีสูตรดังนี้ แป้งสาลี 264 กรัม แป้งข้าวเจ้า 264 กรัม แป้งถั่วเหลือง 418 กรัม แป้งถั่วเขียว 308 กรัม งา 110 กรัม น้ำตาลทราย 550 กรัม มارجารีน 660 กรัม ไข่ไก่ 550 กรัม ผงฟู 65 กรัม โซดา 6 กรัม คุกกี้เสริมแป้งข้าวเจ้า แป้งถั่วเหลือง แป้งถั่วเขียวและงาหนึ่งชิ้นหนัก 20 กรัม ประกอบด้วย โปรตีน 2.8 กรัม ไขมัน 6.3 กรัม คาร์โบไฮเดรต 8.3 กรัม แคลเซียม 16.4 มก. และ เหล็ก 0.6 มก. คะแนนการยอมรับของเด็กในการชิมคุกกี้เสริมแป้งข้าวเจ้า แป้งถั่วเหลือง แป้งถั่วเขียวและงาอยู่ในระดับ 3.3 (ปานกลาง ถึงชอบ) ส่วนในผู้ใหญ่ได้รับคะแนนการยอมรับ 3.5 (ปานกลาง ถึงชอบ) คุกกี้ที่ผลิตได้สามารถเก็บในถุงพลาสติกชนิดโพลีโพรพิลีนได้นาน 1 เดือน โดยมีความชื้นเพิ่มขึ้นเล็กน้อย การปรับสูตรคุกกี้เสริมแป้งข้าวเจ้า แป้งถั่วเหลือง แป้งถั่วเขียวและงาเพื่อใช้กับเครื่องมืออุตสาหกรรม ได้รับการยอมรับจากผู้ชิมในระดับค่อนข้างดีถึงดี และสามารถลดเวลาการผลิตลงถึง 6.5 เท่า เมื่อเทียบกับการใช้มือทำในปริมาณคุกกี้ที่เท่ากัน คุกกี้รูปแบบการ์ตูนผู้บริโภคมอบรับมากที่สุด

The objective of the production supplementary of rice, soybean and mung bean flour, and sesame seeds in cookies in small-scale industry is to discover the high-enriched cookie recipe. To study the acceptance of the consumer, both in children and adults to the various recipes of rice, soybean and mung bean flour, and sesame seeds cookies. It was found that, the supplementary of rice, soybean, and mung bean flour, and sesame seeds cookies in small scale industry's recipe consists 264 grams of wheat flour , 264 grams of rice flour, 418 grams of soy bean flour, 308 grams of mung bean flour , 110 grams of sesame seed, 660 grams of margarine, 550 grams of sugar , 65 grams of baking powder, 6 grams of soda and 110 grams of sesame seed . It showed that one piece of cookie consists of protein 2.8 g, fat 6.3 g, carbohydrate 8.3 g, calcium 16.4 mg and iron 0.6 mg. The acceptable score of children to cookie is 3.3 (moderate like to like) but for adult are 3.5 (moderate like to like). Cookie can keep in poly-propylene plastic for one month with increasing small amount of moisture. The consumer accepts the adjustment of cookie's recipe using cookie industry machine. It was found that time used to produce cookies by cookie industry machine is 6.5 times when compare to hand made cookies. Gartoon is the most acceptable shape by the consumer.