หัวข้อวิทยานิพนธ์ ผลของถั่วลิสงที่สกัดน้ำมันออกบางส่วนต่อคุณภาพขนมถั่วตุ้บตั้บ

ผู้เขียน นายแรงค์ สุนทรอภิรักษ์

สาขาวิชา เทคโนโลยีอาหาร

ปีการศึกษา 2535

บทคัดย่อ

173709

การศึกษาการใช้ถั่วลิสงที่สกัดน้ำมันออกบางส่วน (34.54 % น้ำมัน)ทดแทนการใช้ถั่วลิสง (49.32 % น้ำมัน) ในการทำขนมถั่วตุ้บตั้บโดยใช้อัตราส่วนถั่วลิสงต่อน้ำเชื่อมเข้มข้น 3 ระดับ (1:1.9, 1:1.7, 1:1.5) และปรุงแต่งกลิ่นรสด้วยโกโก้ผงร้อยละ 3.5 โดยน้ำหนัก พบว่า ขนมถั่วตุ้บตั้บที่ทำจากถั่วลิสงที่สกัดน้ำมันออกบางส่วนมีความชื้น (2.17-2.48 %) สูงกว่าขนมถั่วตุ้บตั้บที่ทำจากถั่วลิสง (1.55-1.84 %) ค่าเปอร์ออกไซด์และปริมาณน้ำมันของขนมถั่วตุ้บตั้บที่ทำจากถั่วลิสงที่สกัดน้ำมันออกบางส่วน (0.76-0.88 มิลลิกรัมสมมูลย์/กิโลกรัม และ 11.76-13.96 %) น้อยกว่าขนมถั่วตุ้บตั้บที่ทำจากถั่วลิสง (0.94-1.38 มิลลิกรัมสมมูลย์/กิโลกรัม และ 16.16-20.10 %) ปริมาณน้ำตาลทั้งหมดของขนมถั่วตุ้บตั้บที่ทำจากถั่วลิสงที่สกัดน้ำมันออกบางส่วนและจากถั่วลิสงจะอยู่ระหว่าง 48.20-53.17 % และค่า water activity ของขนมถั่วตุ้บตั้บจะอยู่ระหว่าง 0.44-0.45

ปริมาณความชื้นและค่าเปอร์ออกไซด์ของขนมถั่วตุ้บตั้บเพิ่มขึ้นตามเวลาที่เก็บ โดยขนมถั่วตุ้บตั้บที่ทำจากถั่วลิสงที่สกัดน้ำมันออกบางส่วนมีแนวโน้มของการเพิ่มขึ้นน้อยกว่าขนมถั่วตุ้บตั้บที่ทำจากถั่วลิสง และราคาของถั่วลิสงที่สกัดน้ำมันออกบางส่วนถูกกว่าถั่วลิสงที่มีน้ำมันเต็มกิโลกรัมละ 5.35 บาท แต่ขนมถั่วตุ้บตั้บที่ทำจากถั่วลิสงและไม่เติมโกโก้ผงได้รับการยอมรับสูงกว่าที่ทำจากถั่วลิสงที่สกัดน้ำมันออกบางส่วน

Thesis title	Effect of Partially Defatted Peanut on Peanut Candy Bar Quality
Author	Mr. Narong Soontonapirug
Major program	Food Technology
Academic year	1992

Abstract

173709

This study attempted to use partially defatted peanuts (34.54 % oil) in replacement of the peanuts (49.32 % oil) for production of the peanut candy bar. Three levels of the ratio of peanut to concentrated syrup including 1:1.9, 1:1.7 and 1:1.5 were used and flavored with 3.5 % by weight of cocao powder. It was found that the moisture content of the peanut candy bar made from the partially defatted peanuts (2.17-2.48 %) was higher than those made from the peanuts (1.55-1.84 %). The peroxide values and the oil contents of the peanut candy bar made from the partially defatted peanuts were in the ranges of 0.76-0.88 milliequivalent/kg and 11.76-13.96 % respectively which were lower than those made from the peanuts whose value were 0.94-1.38 % and 16.16-20.10 %.

The total sugar contents and the water activity of the peanut candy bars were in the ranges of 48.20-53.17 % and 0.44-0.45 respectively. Both the moisture content and peroxide value of the peanut candy bars increased with storage times but were lower in the peanut candy bar made from the partially defatted peanuts than

those made from the peanuts. The price of the partially defatted peanuts was about 5.35 bath lower than peanuts.However the peanut candy bars made from the peanuts without adding cocao powder was more acceptable than those made from partially defatted peanuts.