

บทคัดย่อ

174069

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา การผลิตเส้นพาสต้าสูตรมาตรฐาน และนำไปใส่สีธรรมชาติโดยใช้สีส้มแดงจากดอกคำฝอย และสีเขียวจากผักโขม ทำการทดสอบทางประสาทสัมผัส จนได้สูตรมาตรฐานของพาสต้าดอกคำฝอย และพาสต้าผักโขม

การวางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกแบบสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design) RCBD จากนั้นนำแต่ละสูตรมาเสริมสมุนไพร 5 ชนิด คือ โหระพา กระเพรา มะกรูด ตะไคร้ และขิง โดยใช้สถิติ One – Way ANOVA (Analysis of Variance) จนได้สูตรมาตรฐานของพาสต้าเสริมสมุนไพร 10 ชนิด คือสูตรมาตรฐานดอกคำฝอยที่เสริมสมุนไพรได้ 5 % ของน้ำหนักแป้งสาลี คือ ใบมะกรูดและตะไคร้ เสริมสมุนไพรได้ 10 % คือ โหระพา และเสริมสมุนไพรได้ 15 % คือกระเพรา และขิง ส่วนสูตรมาตรฐานของพาสต้าผักโขมที่สามารถเสริมสมุนไพรได้ 5 % คือกระเพรา ตะไคร้ และขิง เสริมสมุนไพรได้ 10 % คือ โหระพา และใบมะกรูด โดยผลการวิเคราะห์ความแตกต่างพบว่าทั้ง 10 สูตร ในแต่ละสูตรมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ABSTRACT

174069

The purposes of this research were to study the standard of Pasta process and then add natural colors by use red-orange form saffron, green form spinach. The test panel for standard of Saffron Pasta and Spinach Pasta.

The planning of experiment by Randomized Complete Block Design (RCBD) and put 5 dry herbs are sweet basil, basil, kiffir lime leave, lemon grass and ginger. The statistics for analyzing the data were One-Way ANOVA (Analysis of Variance) to make the standard of Herbs Pasta for 10 kinds. The standard of Saffron Pasta can put dry herbs 5 % of wheat flour are kiffir lime leave and lemon grass, 10 % is sweet basil and 15% are basil and ginger. For standard of Spinach Pasta can put dry herbs 5% are basil, lemon grass and ginger, 10% are sweet basil and kiffir lime leave. The One-way ANOVA of 10 Herbs Pasta were significant at .05 statistical level.