

| | |
|-------------------|--|
| หัวข้อวิจัย | การศึกษาพัฒนาตำรับข้าวแต๋นงาขี้ม่อน |
| ผู้ดำเนินการวิจัย | นางสาวสังวาลย์ ชมภูจา นางสาวอานง ใจแน่น นางสาวกัลยา จันทร์สม |
| ที่ปรึกษา | ผศ.ดร.นัทธ์ อัครภาภรณ์ |
| หน่วยงาน | โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต งานโภชนาการ โรงพยาบาลค่ายสุรศักดิ์มนตรี จังหวัดลำปาง |
| ปี พ.ศ. | 2561 |

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาพัฒนาตำรับผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นงาขี้ม่อนให้มีคุณภาพและความชอบของผู้บริโภค โดยศึกษาลักษณะและปริมาณงาขี้ม่อนเสริมในข้าวแต๋นที่เหมาะสม ผลการทดลอง พบว่า ตำรับของผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นตำรับที่ 2 เป็นที่ได้รับความชอบมากที่สุด โดยมีส่วนผสมแตกต่างจากตำรับอื่นๆ คือ น้ำกะทิและน้ำตาลปี๊บ และเมื่อศึกษาลักษณะการใช้งานงาขี้ม่อนเสริมในข้าวแต๋น โดยเพิ่มงาขี้ม่อนเสริมลงในข้าวที่ใช้ทำข้าวแต๋นในลักษณะที่ต่างกัน คือ น้ำมันงาขี้ม่อน งาขี้ม่อนแบบเมล็ดและงาขี้ม่อนแบบบด พบว่า ลักษณะงาขี้ม่อนแบบเมล็ดได้รับความชอบจากผู้บริโภคมากที่สุด ได้คะแนนการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น รสชาติ และความชอบโดยรวม ซึ่งมีคะแนนเฉลี่ยสูงสุด แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($p \leq 0.05$) กับลักษณะอื่น และอยู่ในระดับความชอบมาก แล้วนำไปศึกษาปริมาณการใช้งานงาขี้ม่อนแบบเมล็ดเสริมในข้าวแต๋น โดยแปรปริมาณของงาขี้ม่อนแบบเมล็ด เป็น 20 40 60 และ 80 กรัมต่อน้ำหนักข้าวเหนียวดิบ 400 กรัม เพื่อให้ได้ปริมาณการใช้งานงาขี้ม่อนเสริมในข้าวแต๋นที่เหมาะสมและผู้บริโภคมีความชอบมากที่สุด พบว่า ปริมาณการใช้งานงาขี้ม่อนแบบเมล็ดเสริมในข้าวแต๋น ไม่มีผลต่อคะแนนการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (ความกรอบ) และความชอบโดยรวม เนื่องจากคะแนนเฉลี่ยไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ดังนั้นจึงขึ้นกับงบประมาณของผู้ผลิตต่อประโยชน์ในด้านคุณค่าทางโภชนาการของผู้บริโภคเป็นสำคัญ

| | |
|-----------------------------|---|
| Research Title | A Study on the Recipe of Khao Tan Rice Cracker with Perilla Seed |
| Researcher | Ms. Sungwan Chompuja Ms. Anong Jainan Ms. Kanlaya Jansom |
| Research Consultants | Asst. Prof. Dr. Nathat Asapaporn |
| Organization | Culinary Technology and Service at Suan Dusit University, Lampang Nutrition Of Surasakmontri Hospital. |
| Year | 2018 |

This research aimed to develop the recipe of Khao Tan Rice Cracker with Perilla Seed for enhancing its quality and the consumers' liking. The researchers studied the type and amount of perilla seed added in rice cracker. The results were found that the most liking recipe among recipes product 2 for Rice Cracker had coconut milk and palm sugar that differ from other recipes.

The researchers also studied the type use of perilla seed mixed with Rice Cracker in different textures: perilla oil, perilla seed, and grinded perilla. The study showed that the use of perilla seed was the most typing from the tasters. This recipe was scored from sensory evaluation, including the overall satisfaction with the highest level significant difference. Then, the researchers studied the amount of perilla seed added in rice cracker. The ratio of 20,40,60 and 80 grams per 400 grams of raw sticky rice to get the good amount of perilla seed in rice cracker and the most tasters' satisfaction. In doing this, the researchers found that the use of perilla seeds added in rice cracker had no effect on the score of sensory evaluation in color, smelling, taste, texture (crunchy) and overall satisfaction, since the average score is not statistically significant difference.