

ธิดานุช ทรัพย์มุต 2550: การเพิ่มแป้งข้าวเจ้าหอมนิลและเศษเหลือจากกึ่งในขนมทอง
พับ ปริญาคุณกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาคุณกรรมศาสตร์ ภาควิชาคุณกรรมศาสตร์
ประธานกรรมการที่ปรึกษา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ขนิษฐา พูนผลกุล, วท.ม. 147 หน้า

การเพิ่มแป้งข้าวเจ้าหอมนิลและเศษเหลือจากกึ่งในขนมทองพับ มีจุดประสงค์ที่จะให้
ประโยชน์จากแป้งข้าวเจ้าหอมนิลและเศษเหลือจากกึ่งเพิ่มขึ้น เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการใน
ขนมทองพับและยังเป็นการเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค

การเพิ่มแป้งข้าวเจ้าหอมนิลและเศษเหลือจากกึ่งในขนมทองพับนี้ได้มีปริมาณแคลเซียม
และเหล็กในหนึ่งหน่วยบริโภคของผลิตภัณฑ์ไม่เกินร้อยละ 20 ของ RDI (คือปริมาณสารอาหารที่
ควรได้รับประจำวัน) โดยสามารถเพิ่มแป้งข้าวเจ้าหอมนิลได้ร้อยละ 70 ของน้ำหนักแป้งทั้งหมด
และเพิ่มเศษเหลือจากกึ่งกลาคำผงได้ร้อยละ 5 ของน้ำหนักแป้งทั้งหมด ขนมทองพับที่เพิ่มแป้ง
ข้าวเจ้าหอมนิลและเศษเหลือจากกึ่งกลาคำผงหนึ่งหน่วยบริโภค (50 กรัม) ให้คุณค่าทาง
โภชนาการดังนี้ โปรตีน 8.48 กรัม คาร์โบไฮเดรต 20.54 กรัม ไขมัน 11.45 กรัม แคลเซียม 209
มิลลิกรัม ธาตุเหล็ก 4.36 มิลลิกรัม เยื่อใย 30.72 กรัม และเถ้า 22.53 กรัม ผลการวิเคราะห์คุณภาพ
ทางกายภาพพบว่า การเพิ่มแป้งข้าวเจ้าหอมนิลและเศษเหลือจากกึ่งกลาคำผงในผลิตภัณฑ์ขนม
ทองพับ มีค่าความแข็งของขนมพับ 24.79 นิวตัน ค่า Water activity 0.38 และค่าสี L^* a^* b^* เป็น
41.64 , 5.52 และ 11.94 ตามลำดับ

จากการทดสอบความชอบ และการยอมรับของผู้บริโภคขนมทองพับเพิ่มแป้งข้าวเจ้าหอม
นิลและเศษเหลือจากกึ่ง จำนวน 200 คน พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้การยอมรับต่อผลิตภัณฑ์อยู่
ในระดับปานกลาง ผลิตภัณฑ์สามารถเก็บได้เหมาะสม 15 วันโดยบรรจุถุงพลาสติกโพลีโพรพิลีน
เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง และผลิตภัณฑ์มีต้นทุนการผลิต 2.16 บาท ต่อหนึ่งหน่วยบริโภคต่อถุง
(30 กรัม)

Tidanut Supmoon 2007: Addition Horm-Nin Rice Flour and Shrimp Waste in Thong Pub. Master of Home Economics, Major Field: Home Economics, Department of Home Economics. Thesis Advisor: Assistant Professor Kanidta Poonpolkul, M.S. 147 pages.

Addition of Horm-Nin Rice Flour and Shrimp Waste in a Thai dessert (Thong Pub) was to increase calcium and iron in new health food product and to be as the alternative choice for consensual and Shrimp Waste in Thong Pub focused on the total calcium for one serving of not more than 20 % of RDI (Recommended Dietary Intakes). The experiment content of Horm-Nin Rice Flour and could be added to a prototype product at 70 % and Shrimp Waste was added at 5 % of flour weight. The nutritive values of Thong Pub with Horm-Nin Rice Flour and Shrimp Waste in one serving size (30 g.) composed of 8.48 g. protein, 20.54g. carbohydrate 11.45g. fat, 209mg. calcium, 4.36 mg.iron, 30.72 mg. dietary fiber, 22.53 g. ash and 219.11 kilocalories energy. Hardness value of developed product was 24.79 N., water activity was 0.38 and color in L * a* b* system were 41.64 5.52 and 11.94 respectively.

The consumer test for developed Thong Pub was tested on 200 consumers accepted by 94.5 % of consumers at the level of moderately like and 68.5 % would buy this product reason to nutritional health value. The study of the shelf-life demonstrated that it could be kept in polypropylene bag within the 15 days at room temperature and cost of product was 2.16 baht/bag (30 g.).