

ธิดานุช ทรัพย์มูล 2550: การเพิ่มแป้งข้าวเจ้าหอมนิลและเศษเหลือจากกึ่งในขนมทอง
พับ ปริญญาโท วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ ภาควิชาเกษตรศาสตร์
ประธานกรรมการที่ปรึกษา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ขนิษฐา พูนผลกุล, วท.ม. 147 หน้า

การเพิ่มแป้งข้าวเจ้าหอมนิลและเศษเหลือจากกึ่งในขนมทองพับ มีจุดประสงค์ที่จะใช้
ประโยชน์จากแป้งข้าวเจ้าหอมนิลและเศษเหลือจากกึ่งเพิ่มขึ้น เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการใน
ขนมทองพับและยังเป็นการเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค

การเพิ่มแป้งข้าวเจ้าหอมนิลและเศษเหลือจากกึ่งในขนมทองพับนี้ ได้มีปริมาณแคลเซียม
และเหล็กในหนึ่งหน่วยบริโภคของผลิตภัณฑ์ไม่เกินร้อยละ 20 ของ RDI (คือปริมาณสารอาหารที่
ควรได้รับประจำวัน) โดยสามารถเพิ่มแป้งข้าวเจ้าหอมนิลได้ร้อยละ 70 ของน้ำหนักแป้งทั้งหมด
และเพิ่มเศษเหลือจากกึ่งกลาดำผงได้ร้อยละ 5 ของน้ำหนักแป้งทั้งหมด ขนมทองพับที่เพิ่มแป้ง
ข้าวเจ้าหอมนิลและเศษเหลือจากกึ่งกลาดำผงหนึ่งหน่วยบริโภค (50 กรัม) ให้คุณค่าทาง
โภชนาการดังนี้ โปรตีน 8.48 กรัม คาร์โบไฮเดรต 20.54 กรัม ไขมัน 11.45 กรัม แคลเซียม 209
มิลลิกรัม ธาตุเหล็ก 4.36 มิลลิกรัม เส้นใย 30.72 กรัม และเถ้า 22.53 กรัม ผลการวิเคราะห์คุณภาพ
ทางกายภาพพบว่า การเพิ่มแป้งข้าวเจ้าหอมนิลและเศษเหลือจากกึ่งกลาดำผงในผลิตภัณฑ์ขนม
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 วัน โดยบรรจุถุงพลาสติกโพลีโพรพิลีน
เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง และผลิตภัณฑ์มีต้นทุนการผลิต 2.16 บาท ต่อหนึ่งหน่วยบริโภคต่อถุง
(30 กรัม)

