

# ศึกษาการทำข้าวกล้องพองโดยไม่ต้องใช้น้ำมันทอด Study Of Brown Rice Puffing Without Fat-Fry

ประเทือง ไชยประเสริฐ และ ภัณฑนภรณ์กาศสกุล

มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

.....

การศึกษาสายพันธุ์ข้าวเหนียวที่เหมาะสมในการนำมาทำเป็นข้าวกล้องพองปราศจากน้ำมันทอด เพื่อนำมาเป็นวัตถุดิบแทนข้าวโอ๊ตในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจาก ข้าวกล้องพองปราศจากน้ำมันทอด ซึ่งมีข้าวเหนียวทั้งหมด6สายพันธุ์ ได้แก่ ข้าวเหนียวกล้องสันป่าตอง ข้าวเหนียวกล้องข6ข้าวเหนียวกล้องข10ข้าวกล้องฝั้วข้าวกล้องสีทองและ ข้าวกล้องพะเยา โดยพันธุ์ที่เหมาะสมต่อคุณลักษณะด้านเนื้อสัมผัส คือ ข้าวกล้องพันธุ์สันป่าตอง (ข้าวเหนียวขาว) และข้าวกล้องฝั้ว (ข้าวเหนียวดำ) ที่ผ่านกระบวนการทำให้พองโดยการคั่วในกระทะร้อน ซึ่งมีอัตราส่วนการพองตัว  $1.23 \pm 0.03$  และ  $1.56 \pm 0.03$  เท่าของข้าวก่อนการพองตัว ตามลำดับ จากนั้นได้มีการนำข้าวกล้องพองไปทดลองทำผลิตภัณฑ์มูสลี่บาร์โดยศึกษาปริมาณกลูโคสในข้าวและปริมาณน้ำผึ้งที่เหมาะสมต่อเนื้อสัมผัสและรสชาติของผลิตภัณฑ์ พบว่าผู้บริโภคให้คะแนนความชอบสูตรที่มีปริมาณ กลูโคสในข้าว15กรัม และปริมาณน้ำผึ้ง50กรัมโดยมีอัตราส่วนระหว่างข้าวกล้องพอง ต่อข้าวกล้องร้อยละ75ต่อร้อยละ25นอกจากนี้ยังได้ศึกษาระยะเวลาการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์มูสลี่บาร์จากข้าวกล้องพองปราศจากน้ำมันทอด พบว่าผลิตภัณฑ์สามารถเก็บรักษาได้นานกว่า3เดือนในส่วนของการยอมรับผลิตภัณฑ์จากผู้บริโภค โดยการทดสอบกับผู้ทดสอบ50คน พบว่าผู้บริโภคยอมรับผลิตภัณฑ์ ร้อยละ100และมีผู้บริโภคกว่าร้อยละ90สนใจซื้อผลิตภัณฑ์ จึงนับเป็นความสำเร็จในการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูสลี่บาร์จากข้าวกล้องพองปราศจากน้ำมันทอด

คำสำคัญ : ข้าวพอง, ข้าวแดง, ข้าวแค้นPuffed rice, Waxy-rice