

การประยุกต์ใช้ข้าวกล้องงอกในผลิตภัณฑ์ขนมหวาน

II

เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์², ชญาภัทร ก่อาริโอ¹, นพพร สกุลยืนยงสุข,
และ ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง

.....

บทคัดย่อ

244073

โครงการวิจัยการประยุกต์ใช้ข้าวกล้องงอกในผลิตภัณฑ์ขนมหวานได้ดำเนิน การพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตขนมหวานจำนวน 3 ชนิด ผลการพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตขนมหวานแต่ละชนิดพบว่า การพัฒนาบัวลอยข้าวกล้องงอกแช่แข็ง โดยศึกษาอัตราส่วนของข้าวกล้องงอกต่อน้ำในการพรีเจล กับปริมาณแป้งข้าวเหนียวในกระบวนการผลิตบัวลอยข้าวกล้องงอก โดยวางแผนการทดลองแบบ Factorial in Rcbd โดยศึกษาอัตราส่วนของข้าวกล้องงอกต่อน้ำในการพรีเจล 2 ระดับที่ 2:3 และ 2 : 4 กับปริมาณแป้งข้าวเหนียว 3 ระดับที่ 25 30 และ 35 กรัม ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบบัวลอยข้าวกล้องงอกระดับชอบปานกลางที่อัตราส่วนของข้าวกล้องงอกต่อน้ำในการพรีเจล กับ ปริมาณแป้งข้าวเหนียวในกระบวนการผลิตบัวลอยข้าวกล้องงอก ที่ 2:3 กับปริมาณแป้งข้าวเหนียว 3 ระดับที่ 30 กรัม เมื่อจะรับประทานนำบัวลอยข้าวกล้องงอกแช่แข็ง-18°C ทำการละลายหลังการแช่แข็งที่ระดับความร้อนของเตาไมโครเวฟ 70 เป็นเวลา 2 นาที เติมน้ำข้าวกล้องงอก ศึกษาอัตราส่วนของน้ำข้าวกล้องงอกต่อนมสดในเต้านวด โดยศึกษาอัตราส่วนของน้ำข้าวกล้องงอกต่อนมสด จากผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบเต้านวดข้าวกล้องงอกที่อัตราส่วนข้าวกล้องงอกต่อนมสด 100 : 0 และใช้สารให้ความคงตัวผงวุ้น อยู่ในระดับชอบมาก โดยเต้านวดมีลักษณะสีขาวอมเหลืองเล็กน้อยมีความเนียนตลอดทั้งข้าวกล้องงอก จากการศึกษาร้อยละข้าวกล้องงอกต่อแป้งข้าวเจ้าในกระบวนการผลิตตลอดทั้งข้าวกล้อง 3 ระดับที่ร้อยละ 50 60 และ 70 จากผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบตลอดทั้งข้าวกล้องงอก กับปริมาณแป้งข้าวเจ้าที่ร้อยละ 60 โดยใช้ระยะเวลาในการกวนส่วนผสมที่เหมาะสมในกระบวนการผลิตตลอดทั้งข้าวกล้อง 30 นาที จากการศึกษาอายุการเก็บรักษาของขนมหวานพบว่า บัวลอยข้าวกล้องงอกแช่แข็ง มีอายุการเก็บรักษา 4 เดือน เต้านวดข้าวกล้องงอกอายุการเก็บรักษา 1 เดือน และตลอดทั้งข้าวกล้องงอก มีอายุการเก็บรักษา 2 สัปดาห์ โดยเต้านวดเริ่มมีการแยกชั้น ส่วนตลอดทั้งก็มีกลิ่นหืน และเส้นยุ่ย ซึ่งเป็นลักษณะที่ผู้บริโภคไม่ยอมรับ

Application of germinated brown rice in Thai deserts

Kasarin Petcharat² Chryapat Ke-ariyo¹ Nopporn sakonyerongsuk² and Duangrat Saetang²

Abstract

244073

Development Project of Application of germinated brown rice in Thai deserts aimed to develop 3 kinds of Thai dessert recipes and process which consisted of Bua loi Frozen, Taohuay, Lot Chong (A traditional Thai dessert consisting of rambutans in coconut sauce). The result was found that **Bua loi Frozen** from germinated brown rice was developed by using germinated brown rice and water for Pre-Gelatinization ratio at 2:3 and sticky rice was at 30 gram. Bua loi Frozen at -18 °C was thaw in microwave at 70 power 2 minute. The product tested was accepted moderately. The result was found found that **Taohuay** from germinated brown rice was developed by using germinated brown rice and fresh milk ratio at 100:0 and stability was agar. Taohua tested was accepted moderately. It was found that the product was accepted and there was statistically significant difference at $p \leq 0.05$. **Lot Chong** from germinated brown rice was developed by using germinated brown rice 60 percent and Time for Pre-Gelatinization at 30 minute. Shelf Life Study of Bua loi Frozen at 4 month. **Taohuay** in refrigerator at 1 month, the product was separate and **Lot Chong** in refrigerator at 2 week, the product was rancid smell and decay to not accept from consumer.