

การศึกษาผลของพันธุ์และปริมาณข้าวเหนียวดำต่อคุณลักษณะของข้าวอบกรอบ โดยทำการเปรียบเทียบข้าวเหนียวดำ 2 พันธุ์ คือ ข้าวเหนียวดำพันธุ์ดอยสะเก็ด และพันธุ์อมก๋อย และเปรียบเทียบปริมาณข้าวเหนียวดำที่ใช้แทนที่ข้าวเหนียวขาวในการผลิตข้าวอบกรอบที่ 20 30 และ 40 เปอร์เซ็นต์ ของปริมาณข้าวที่ใช้ผลิตข้าวอบกรอบทั้งหมด พบว่าข้าวเหนียวดำพันธุ์อมก๋อยมีปริมาณโปรตีน อะไมโลส เท่ากับ 5.40 และ 9.00 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ น้อยกว่าข้าวเหนียวดำพันธุ์ดอยสะเก็ดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) และค่าความคงตัวของเจลเท่ากับ 51.55 มิลลิเมตร ชนิดของพันธุ์ข้าวเหนียวดำและปริมาณข้าวเหนียวดำมีผลต่อความแข็ง และค่าสี L^* , b^* ของข้าวอบกรอบ โดยข้าวอบกรอบจากข้าวเหนียวดำพันธุ์อมก๋อย ปริมาณ 20 เปอร์เซ็นต์ มีความหนาแน่น 0.320 กรัมต่อลูกบาศก์เซนติเมตร การพองตัว 174.58 เปอร์เซ็นต์ ความแข็ง 1677.42 กรัม ค่าสี L^* 29.48, a^* 3.40 และ b^* 3.65 และได้รับคะแนนการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้านความกรอบ และความชอบรวมมากที่สุดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

คำสำคัญ : ข้าวเหนียวดำ, ข้าวอบกรอบ

Abstract

243341

The effect of different cultivars and quantity of black glutinous rice on the quality of rice cracker. Quality Characteristics of two black glutinous rice cultivars (Doisaket and Omkoi) difference quantity of black glutinous rice (20, 30 and 40%) of total glutinous rice. Omkoi cultivar had protein and amylose content 5.40 and 9.00 % respectively significantly less than Doisaket cultivar ($p \leq 0.05$) . Omkoi cultivar had gel consistency 51.55 mm. greater than Doisaket cultivar. Difference cultivars and quantity of black glutinous rice had effected on hardness, color value L^* and b^* of rice cracker. Rice cracker from Omkoi cultivar Black glutinous rice quantity 20 % had bulk density 0.320 g/cm³, volume expansion 174.58 %, Hardness 1677.42 g, color value L^* 29.48, a^* 3.40 and b^* 3.65. Moreover, the rice cracker had the highest sensory score for crispiness and over all attributes ($p \leq 0.05$)

Keywords : black glutinous rice, rice cracker