

ปัญญารักษ์ ลือจจร 2553: การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างไทยสำหรับเด็กวัยเรียน ปรินญา
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) สาขาหกรรมศาสตร์ ภาควิชาหกรรมศาสตร์
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, D.Sc.

182 หน้า

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) พัฒนาอาหารว่างไทย 3 ชนิดได้แก่
กระยาสารท ข้าวตังน้ำพริกอ่อน และขนมทองม้วน ด้วยการเสริมแคลเซียม วิตามินเอ และใยอาหาร
ลดไขมันและน้ำตาล (2) ประเมินการยอมรับของกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคร (3) เปรียบเทียบคุณค่าทาง
โภชนาการของแต่ละผลิตภัณฑ์กับสูตรต้นแบบ (4) วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ที่พัฒนา
แล้ว (5) ศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ในบรรจุภัณฑ์ 2 ชนิด กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภครเป็นเด็กวัยเรียน
จำนวน 204 คน ศึกษาอยู่ในระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 3-6 จากโรงเรียนวัดลาดปลาเค้าในสังกัด
กรุงเทพมหานคร และโรงเรียนเซนต์จอห์นในสังกัดสำนักงานการศึกษาเอกชน โดยวิธีการสุ่มแบบกลุ่ม
หลายชั้น (multi-stage cluster sampling)

จากการเสริมงาดำ และแครอท ลดกะทิ น้ำมัน และน้ำตาล ในผลิตภัณฑ์อาหารว่างไทย 3 ชนิด
พบว่า กระยาสารท ข้าวตังน้ำพริกอ่อน และขนมทองม้วน ผู้บริโภคยอมรับผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับค่อนข้าง
ชอบ ผลิตภัณฑ์อาหารว่างไทย 3 ชนิด มีแคลเซียมเพิ่มขึ้นร้อยละ 172.69, 28.29 และ 202.42 ตามลำดับ
วิตามินเอเพิ่มขึ้นร้อยละ 12.12, 2.97 และ 1,322.85 ตามลำดับ ใยอาหารเพิ่มขึ้นร้อยละ 127.87, 8.56 และ
1,222.22 ตามลำดับ ไขมันในกระยาสารทและข้าวตังน้ำพริกอ่อนลดลงร้อยละ 8.25 และ 40.54 ตามลำดับ
น้ำตาลในขนมทองม้วนลดลงร้อยละ 21.71 วิเคราะห์ผลทางเคมีของผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิด พบว่า หนึ่ง
หน่วยบริโภคมีแคลเซียม 39.27, 20.20 และ 34.50 มิลลิกรัม ตามลำดับ ปริมาณวิตามินเอ 19.76, 73.36
และ 58.58 ไมโครกรัม ตามลำดับ ใยอาหาร 1.46, 4.08 และ 1.70 กรัม ตามลำดับ ศึกษาอายุการเก็บ
ผลิตภัณฑ์ในถุงออลูมิเนียมฟอยล์และพลาสติกโพลีเอทธีลีน ตลอดระยะเวลา 8 สัปดาห์ วิเคราะห์เนื้อสัมผัส
สี ความชื้น ค่าเปอร์ออกไซด์ และการทดสอบทางประสาทสัมผัส ผลพบว่า ค่าเปอร์ออกไซด์อยู่ในช่วงที่
ยอมรับได้ ค่าความกรอบของข้าวตังน้ำพริกอ่อน และขนมทองม้วนในถุงพลาสติกโพลีเอทธีลีนผู้บริโภคร
ไม่ยอมรับในสัปดาห์ที่ 6 และ 4 ตามลำดับ ซึ่งสอดคล้องกับผลของการวัดค่าความแข็งและความกรอบ
จากเครื่องวัดเนื้อสัมผัส ในขณะที่ผลิตภัณฑ์ที่เก็บในถุงออลูมิเนียมฟอยล์ได้รับการยอมรับตลอดระยะเวลา
การศึกษาอายุการเก็บ