

การศึกษาการทำขนมจีนจากแป้งที่ได้จากข้าวกล้อง 4 สายพันธุ์ คือพันธุ์ชัยนาท ปิ่นแก้ว พลายงาม และหอมมะลิ จากการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีพบว่าแป้งจากพันธุ์ชัยนาทมีปริมาณโปรตีนและเส้นใยมากกว่าพันธุ์อื่นๆ คือมีปริมาณร้อยละ 5.73 และ 2.19 ตามลำดับ ส่วนพันธุ์หอมมะลิมีปริมาณเถ้าและคาร์โบไฮเดรตมากกว่าพันธุ์อื่นๆ คือมีปริมาณร้อยละ 1.50 และ 45.53 ตามลำดับ เมื่อนำแป้งมาวิเคราะห์หาปริมาณอะไมโลสพบว่าพันธุ์หอมมะลิมีปริมาณอะไมโลสต่ำสุดคือมีปริมาณร้อยละ 13.83 ส่วนพันธุ์ชัยนาท ปิ่นแก้ว และพลาญงาม ปริมาณอะไมโลสร้อยละ 17.99 17.99 และ 15.85 ตามลำดับ ขนมจีนที่ได้จากแป้งข้าวกล้องพันธุ์ชัยนาทมีอัตราการคืนตัวมากที่สุดหลังจากตากแห้งแล้ว คือร้อยละ 241.98 ขนมจีนจากข้าวพันธุ์หอมมะลิตูญเสียแป้งระหว่างการต้มเส้นมากที่สุดคือร้อยละ 20.85 การศึกษาการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคโดยวิธีการจัดเรียงลำดับความชอบพบว่า ขนมจีนจากพันธุ์ปิ่นแก้ว ผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด โดยมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 และเมื่อนำมาเก็บรักษาโดยเก็บในถุงพลาสติกที่ปิดสนิท ในอุณหภูมิห้องเป็นเวลา 4 สัปดาห์ พบว่าปริมาณเปอร์ออกไซด์เพิ่มขึ้น ตั้งแต่สัปดาห์ที่ 2 ถึง 4 คือจาก 1.09 เป็น 2.19 มิลลิกรัมสมมูลย์ เปอร์ออกไซด์ ต่อ กิโลกรัม ส่วนการศึกษาการทำเส้นก๋วยเตี๋ยวจากแป้งข้าวกล้อง 3 สายพันธุ์คือชัยนาท ปิ่นแก้ว และพลาญงามพบว่าเส้นก๋วยเตี๋ยวจากแป้งข้าวกล้องพันธุ์ชัยนาทมีปริมาณร้อยละของเยื่อใยสูงกว่าพันธุ์อื่นๆ ส่วนพันธุ์พลาญงามมีอัตราการคืนตัวสูงกว่าพันธุ์อื่นๆ และเมื่อนำเส้นก๋วยเตี๋ยวจากข้าวกล้องทั้ง 3 พันธุ์ มาทดสอบทางประสาทสัมผัสโดยวิธีเรียงลำดับความชอบพบว่า ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ

Study on Thai traditional noodle production from four varieties of unpolished rice flour ( Chainat, Pinkaew, Plai-ngam and Hom mali ) ,it was first found that Chainat flour has protein and crude fiber content more than other varieties which are 5.73 and 2.19 percent respectively , wherease Hom mali flour has ash and carbohydrate content more than the others which are 1.50 and 45.53 percent respectively. Amylose content in Hom mali flour is the lowest. Thai traditional noodle from Chainat variety has the most rehydrating ratio , while from Hom mali variety lost flour during rehydrating most. By sensory evaluation with ranking method, Thai traditional noodle from Pinkaew has most acceptability with significantly different to the others. When bring this to keep in plastic bag at room temperature for four weeks, it was found that peroxide content was increasing from 1.09 to 2.19 milliequivalent per kilograms. Wherease noodle from three varieties of flour ( Chainat, Pinkaew and Plai-ngam), was found that noodle from Chainat variety has the most crude fiber content while from Plai-ngam variety has the most rehydrating ratio. However there is no statistically different in preference among noodle from these three varieties after sensory evaluation by ranking method.