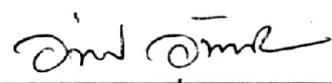


ปิ่นทรีญาร์ ไรจนพรทิพย์ 2549: การใช้แป้งเผือกสำหรับขนมไทย ปริญญาคุณกรรม  
ศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์  
ประธานกรรมการที่ปรึกษา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, D.Sc. 124 หน้า  
ISBN 974-16-1968-5

จุดประสงค์ของการวิจัยครั้งนี้เพื่อศึกษาถึงการใช้ประโยชน์และคุณภาพของแป้งเผือกผง  
ในขนมไทย 3 ชนิด ได้แก่ ขนมเผือก ขนมหม้อแกงเผือก ขนมบัวลอยเผือก การผลิตแป้งเผือกจาก  
เผือกสด พบว่าสามารถผลิตแป้งเผือกผงได้ร้อยละ 30 โดยน้ำหนัก ผลการศึกษาคุณสมบัติทางกาย  
ภาพของแป้งเผือก พบว่า  $L^*a^*b^*$  เท่ากับ 90.55, 0.85 และ 5.82 ตามลำดับ ค่า  $a_w$  เท่ากับ 0.568 ค่า  
ความหนืดสูงสุด เท่ากับ 140 RVU การศึกษาคุณสมบัติทางเคมีของเผือกสด และแป้งเผือกพบว่า  
มีค่า ความชื้น โปรตีน ไขมัน เถ้า กากใย และคาร์โบไฮเดรต ร้อยละ 70, 0.1, 2.1, 0.98, 2.0 และ  
24.82 ในขณะที่แป้งเผือกมีค่า 4.2, 0.5, 8.2, 3.98, 8.1 และ 75.02 ตามลำดับ ปริมาณแอมิโลสใน  
แป้งเผือกมีค่าร้อยละ 16.47 นำขนมไทยทั้ง 3 ชนิด ที่ผ่านการทดสอบความชอบเพื่อคัดเลือกเป็น  
สูตรพื้นฐานนำไปศึกษาอัตราส่วนของน้ำที่เหมาะสมต่อแป้งเผือก เพื่อทดแทนเผือกสดในตำรับ  
อัตราส่วนที่คิดของน้ำ : แป้งเผือก ในขนมเผือกเท่ากับ 70:30 ในขนมหม้อแกงเผือกเท่ากับ  
50:30 และ ในขนมบัวลอยเผือกเท่ากับ 20:30 นำขนมเผือกที่ทำจากแป้งเผือกไปทำการเปรียบ  
เทียบกับขนมเผือกสดจากสูตรพื้นฐาน พบว่า มีความแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่  
ระดับ .05 การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคขนมไทยทั้ง 3 ชนิดด้วยวิธี CLT พบว่าผู้บริโภค  
ส่วนใหญ่ให้คะแนนความชอบรวมในระดับปานกลาง การศึกษาอายุการเก็บแป้งเผือก พบว่าอายุ  
การเก็บ 8 สัปดาห์ ที่บรรจุในถุงพลาสติกโพลีโพรพิลีน ที่อุณหภูมิห้องมีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด  
 $7.0 \times 10^4$  โคโลนี / กรัม ปริมาณยีสต์และรา น้อยกว่า 10 โคโลนี / กรัม การประเมินคุณภาพทาง  
ประสาทสัมผัส เมื่อนำมาทำขนมเผือก พบว่ามีระดับการยอมรับปานกลาง ราคาต้นทุนของแป้ง  
เผือกเท่ากับ 60 บาทต่อกิโลกรัม

ปิ่นทรีญาร์ ไรจนพรทิพย์  
ลายมือชื่อนิติศ

  
ลายมือชื่อประธานกรรมการ

24 / 91 ค. / 2549