ปัณฑรีญาร์ โรจนพรทิพย์ 2549: การใช้แป้งเผือกสำหรับขนมไทย ปริญญาคหกรรม
ศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์
ประธานกรรมการที่ปรึกษา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, D.Sc. 124 หน้า
ISBN 974-16-1968-5

จุดประสงค์ของการวิจัยครั้งนี้เพื่อศึกษาถึงการใช้ประโยชน์และคุณภาพของแป้งเผือกผงในขนมไทย 3 ชนิดได้แก่ ขนมเผือก ขนมหม้อแกงเผือก ขนมบัวลอยเผือก การผลิตแป้งเผือกจากเผือกสด พบว่าสามารถผลิตแป้งเผือกผงได้ร้อยละ 30 โดยน้ำหนัก ผลการศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพของแป้งเผือก พบว่าL*a*b* เท่ากับ 90.55, 0.85 และ 5.82 ตามลำดับ ค่า a_w เท่ากับ 0.568 ค่าความหนืดสูงสุด เท่ากับ 140 RVU การศึกษาคุณสมบัติทางเคมีของเผือกสด และแป้งเผือก พบว่า มีค่า ความชื้น โปรตีน ไขมัน เถ้า กากใย และคาร์โบไฮเดรต ร้อยละ 70, 0.1, 2.1, 0.98, 2.0 และ 24.82ในขณะที่แป้งเผือกมีค่า 4.2, 0.5, 8.2, 3.98, 8.1 และ 75.02 ตามลำดับ ปริมาณแอมิโลสในแป้งเผือกมีค่าร้อยละ 16.47 นำขนมไทยทั้ง 3 ชนิด ที่ผ่านการทดสอบความชอบเพื่อคัดเลือกเป็นสูตรพื้นฐานนำไปศึกษาอัตราส่วนของน้ำที่เหมาะสมต่อแป้งเผือก เพื่อทดแทนเผือกสดในตำรับ อัตราส่วนที่ดีของน้ำ : แป้งเผือก ในขนมเผือกเท่ากับ 70:30 ในขนมหม้อแกงเผือกเท่ากับ 50:30 และในขนมบัวลอยเผือกเท่ากับ 20:30 นำขนมเผือกที่ทำจากแป้งเผือกไปทำการเปรียบเทียบกับขนมเผือกสดจากสูตรพื้นฐาน พบว่า มีความแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคขนมไทยทั้ง 3 ชนิดด้วยวิธี CLT พบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้คะแนนความชอบรวมในระดับปานกลาง การศึกษาอายุการเก็บแป้งเผือก พบว่าอายุการเก็บ 8 สัปดาห์ ที่บรรจุในถุงพลาสติกโพลีโพรพิลีน ที่อุณหภูมิห้องมีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด7.0×10^4 โคโลนี / กรัม ปริมาณยีสต์และรา น้อยกว่า 10 โคโลนี / กรัม การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส เมื่อนำมาทำขนมเผือก พบว่ามีระดับการยอมรับปานกลาง ราคาต้นทุนของแป้งเผือกเท่ากับ 60 บาทต่อกิโลกรัม

____________________ ____________________ ___ / ___ / ___

ลายมือชื่อนิสิต ลายมือชื่อประธานกรรมการ