

บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง (ภาษาไทย)	การศึกษาสูตรที่เหมาะสมในการผลิตข้าวเกรียบมันต่อเผือก
ชื่อเรื่อง (ภาษาอังกฤษ)	The study on optimum of process sweet potato crisp
ผู้วิจัย	นางสาวสุกานดาบุญมี นางสาวนิภาพร จิตตะ
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ชนจิตพงษ์พูล
ชื่อปริญญา	วิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
ปีที่พิมพ์	2557

งานวิจัยนี้ได้ศึกษาสูตรที่เหมาะสมในการผลิตข้าวเกรียบมันต่อเผือกโดยทดแทนปริมาณมันต่อเผือกต่อปริมาณแป้งมันสำปะหลังที่ 3 ระดับคือ 40, 50 และ 60 เปอร์เซ็นต์โดยน้ำหนักตามลำดับ จากนั้นศึกษาปริมาณความชื้น ค่าวอเตอร์แอกติวิตี คุณภาพทางกายภาพ ค่าแรงกด ความกรอบ ความเปราะ ค่าสี(L*, a*, b*) และอัตราการพอง ของข้าวเกรียบมันต่อเผือกทั้ง 4 สูตรและข้าวเกรียบสูตรควบคุม และนำข้าวเกรียบมันต่อเผือกทั้ง 4 สูตร มาทำการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสพบว่า ข้าวเกรียบที่มีอัตราส่วนมันต่อเผือก: แป้งมันสำปะหลังร้อยละ 50 มีคะแนนยอมรับรวมมากที่สุด (คุณลักษณะด้านสีรสชาติกลิ่นรส ความกรอบ ความชอบโดยรวม) นำข้าวเกรียบมันต่อเผือกทั้ง 4 สูตรและสูตรควบคุมมาวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี พบว่าสูตรที่ทดแทนมันต่อเผือกร้อยละ 60 มีปริมาณโปรตีน และเถ้า มากที่สุด แต่มีปริมาณไขมันน้อยที่สุด ส่วนปริมาณเยื่อใยหยาบของทั้ง 4 สูตร แตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($p>0.05$) จากนั้นนำผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบมันต่อเผือกที่อัตราส่วนร้อยละ 50 มาทำการเปรียบเทียบกับข้าวเกรียบที่มีขายตามท้องตลาด พบว่า ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบที่มีขายตามท้องตลาดได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากกว่า จากนั้นจึงได้ทำการศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบมันต่อเผือก 4 สัปดาห์ พบว่าค่าเพอร์ออกไซด์เพิ่มขึ้นและผลตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ มีปริมาณจุลินทรีย์ไม่เกินที่มาตรฐานชุมชนกำหนดไว้