

ชื่อโครงการพิเศษ	ใบผักหวานบ้านแผ่นอบกรอบปรุงรส
ชื่อนักศึกษา	ชลธรร ชูเชิด และนพรัตน์ ลิมติยะโยธิน
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2559
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์คันสนีย์ ทิมทอง

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างกระเจี๊ยบเขียวและใบผักหวานบ้าน โดยนำมารับพื้นฐานจากกระบวนการผลิตกระเจี๊ยบเขียวแผ่นอบกรอบโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบลมร้อน ของนิภาพร และอารดา (2558) ทำการทดแทนกระเจี๊ยบเขียวด้วยใบผักหวานบ้าน ในอัตราส่วนที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ 50 : 50 40 : 60 และ 30 : 70 ของน้ำหนักส่วนผสมทั้งหมด เพื่อเลือกอัตราส่วนที่เหมาะสมของกระเจี๊ยบเขียวและใบผักหวานบ้าน ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ใบผักหวานบ้านแผ่นอบกรอบปรุงรส และศึกษาความเป็นไปได้ในการใช้เครื่องต้นแบบสำหรับการทำผักแผ่นเพื่อวิสาหกิจชุมชนและวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยนำมารับใบผักหวานบ้านแผ่นอบกรอบปรุงรสที่ได้รับการยอมรับ มาทดลองกับเครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้ง (drum dry) และเครื่องทำแห้งแบบสายพาน (belt drier)

ผลการศึกษา พบว่า อัตราส่วนการทดแทนกระเจี๊ยบเขียวด้วยใบผักหวานบ้านที่ ร้อยละ 40 : 60 ของน้ำหนักส่วนผสมทั้งหมด ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับมากที่สุด ในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ผลการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ พบว่า ผลิตภัณฑ์ใบผักหวานบ้านแผ่นอบกรอบปรุงรส ปริมาณ 100 กรัม ให้พลังงาน 372.09 กิโลแคลอรี โปรตีน ร้อยละ 14.70 ไขมัน ร้อยละ 5.29 คาร์โบไฮเดรต ร้อยละ 66.42 เถ้า ร้อยละ 7.83 ความชื้น/น้ำ ร้อยละ 5.76 และพลังงานจากไขมัน 47.61 กิโลแคลอรี ผลการศึกษาความเป็นไปได้ในการใช้เครื่องต้นแบบสำหรับการทำผักแผ่น เพื่อวิสาหกิจชุมชนและวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม พบว่า เครื่องทำแห้งแบบสายพาน ที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เวลา 42 นาที มีความเป็นไปได้ในการผลิตใบผักหวานบ้านแผ่นอบกรอบปรุงรส

คำสำคัญ : ใบผักหวานบ้าน แผ่นอบกรอบ

Special project	The Seasoned Star Gooseberry Baked Sheet Product
Author	Chonlathon Chucherd and Nopparath Limtiyayothin
Degree	Home economics
Major program	Food Services Industry of Home Economics Technology
Academic Year	2016
Adviser	Sansanee Thimthong

Abstract

The aims of this research is to study the suitable ratio of substituted okra with star gooseberry by standard recipe of Production of Crispy Okra Sheet by Hot Air Oven Dryer (Nipaporn and Arrada, 2015) was applied in this product. The ratio between okra and star gooseberry are 50 : 50 40 : 60 and 30 : 70 of total weight then selection and nutritional analysis. Furthermore to study using drum dry and belt drier as a prototype for small and medium enterprise (SME).

The result showed that the ratio between okra and star gooseberry at 40:60 (w/w) was the highest score of appearance, color, flavor, taste, texture and overall liking. The seasoned star gooseberry baked sheet product had total Energy 372.09 and Energy from fat 47.61 kilocalories/100 gram. Protein, Fat, Carbohydrate, Ash and Moisture content were 14.70 %, 5.29 %, 66.42 %, 7.83 % and 5.76 %, respectively. The using belt drier for being dried at 170 °C for 42 minutes was the optimize condition for as a prototype for SME in the future.

Keyword : star gooseberry, baked sheet