

ชื่อโครงการพิเศษ	ใบผักเหียงแผ่นอบกรอบปรุงรส
ชื่อนักศึกษา	พิชดา มากบัว และกุสุมา เจริมรัมย์
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาและคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2559
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาชนิดและอัตราส่วนของตัวประสานที่มีผลต่อการขึ้นรูปใบผักเหียงแผ่นอบกรอบปรุงรส การศึกษาตัวประสานครั้งนี้ศึกษาตัวประสาน 2 ชนิด คือ กระจับเขียวและแป้งผสม ศึกษาหาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างกระจับเขียวและใบผักเหียง โดยนำตำรับพื้นฐานจากกระบวนการผลิตกระจับเขียวแผ่นอบกรอบโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบลมร้อนของ นิภาพร และอารดา (2558) ทำการทดแทนกระจับเขียวด้วยใบผักเหียง ในอัตราส่วนที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ 50 : 50 40 : 60 และ 30 : 70 ของน้ำหนักส่วนผสมทั้งหมด เพื่อเลือกอัตราส่วนที่เหมาะสมของกระจับเขียวและใบผักเหียงและศึกษาแบ่งเป็นตัวประสานต่อการขึ้นรูปใบผักเหียง โดยนำตำรับพื้นฐานจากกระจับเขียวและผักบั้งจีนสำหรับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรห้วยหมอนทองมุ่งพัฒนาของ วันเพ็ญ และคณะ (2558) ใช้แบ่งเป็นตัวประสาน นำมาผสมกับใบผักเหียง ในอัตราส่วนที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ 10 : 90 20 : 80 และ 30 : 70 ของน้ำหนักส่วนผสมทั้งหมด เพื่อเลือกอัตราส่วนที่เหมาะสมของแป้งและใบผักเหียง ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ใบผักเหียงแผ่นอบกรอบปรุงรสและศึกษาความเป็นไปได้ในการใช้เครื่องต้นแบบสำหรับการผักแผ่นเพื่อวิสาหกิจชุมชนและวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

ผลการศึกษา พบว่า การใช้กระจับเขียวและใบผักเหียง ในอัตราส่วน 40 : 60 ได้รับการยอมรับมากที่สุดและการใช้แป้งและใบผักเหียง ในอัตราส่วน 20 : 80 ได้รับการยอมรับมากที่สุด เมื่อนำการใช้ตัวประสานทั้ง 2 มาทดสอบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่า การใช้แป้งเป็นตัวประสานให้การยอมรับมากที่สุด การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการในปริมาณ 100 กรัม พบว่า มีค่าพลังงาน 887.47 กิโลแคลอรี น้ำ 309.33 กรัม โปรตีน 27.92 กรัม ไขมัน 10.08 กรัม เกลือ 5.65 กรัม และคาร์โบไฮเดรต 159.19 กรัม และทำการทดลองด้วยเครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้งและเครื่องทำแห้งแบบสายพาน พบว่า เครื่องทำแห้งแบบสายพาน ที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส เวลา 42 นาที มีความเป็นไปได้ในการผลิตใบผักเหียงแผ่นอบกรอบปรุงรส

คำสำคัญ : ใบผักเหียง แผ่นอบกรอบ

Special project	The seasoned Melinjo baked sheet product
Author	Pichada Makbua and Kusuma Jormram
Degree	Home economics
Major program	Food Services Industry of Home Economics Technolgy
Academic Year	2016
Adviser	Sansanee Thimithong

Abstract

The effects of type and ratio of binder on production of the seasoned melinjo baked sheet product was studied. Okra and mixed starch were used binder in this research. In addition, to study the suitable ratio between okra and melinjo with basic recipe of okra baked sheet (Nipaporn & Arada, 2558). The okra was substituted by melinjo and on vary ratio as follows; 50 : 50, 40 : 60 and 30 : 70 of total weight product and to study the suitable ratio between starch and melinjo at ratio 10 : 90, 20 : 80 and 30 : 70 of total weight product. The basic recipe of okra and water spinach vegetable sheet product of Huaymonthongmungphattana Farm Women Group Association of Wanpen and et al. (2558) was applied in this study. The nutritional value was investigated and to study feasibility of using prototype for small and medium enterprise (SME).

The results showed that the suitable ratio of okra:melinjo and starch:melinjo for the seasoned melinjo baked sheet product were 40 : 60 and 20 : 80 respectively because had the most accepted. Sensory evaluation showed that starch was good binder due to have the highest score. The nutritional value of the seasoned melinjo baked sheet product which starch were used binder (of 100 grams of sample) found that total energy 887.47 kilocalories, moisture 309.33 grams, protein 27.92 grams, fat 10.08 grams, ash 5.65 grams and carbohydrate 159.19 grams. The using drum dry and belt drier at 170 °C for 42 minutes has with the feasibility to develop the product further.

Keyword : Melinjo, baked sheet