

ชื่อโครงการพิเศษ	การใช้โอคาราททดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์สโตรปวอฟเฟิล
ชื่อนักศึกษา	ภัสสร ประเสริฐจิตสร และสุทธิลักษณ์ วงศ์กำชัย
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2559
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์คันสนีย์ ทิมทอง

บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่อง การใช้โอคาราททดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์สโตรปวอฟเฟิล มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของโอคาราที่ใช้ทดแทนแป้งสาลีในการผลิตภัณฑ์ เพื่อศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์สโตรปวอฟเฟิล และเพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์โดยนำมารับพื้นฐานของ Magda (2559) มาศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของการใช้โอคาราททดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์สโตรปวอฟเฟิลที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือร้อยละ 30 40 และ 50 วางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design, RCBD) และทดสอบทางประสาทสัมผัสในด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (Randomized Complete Block Design, RCBD) ใช้ผู้ทดสอบชิมจำนวน 59 คน ซึ่งเป็นนักศึกษาสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ผลการศึกษาการใช้โอคาราททดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์สโตรปวอฟเฟิล พบว่าการใช้โอคารา ร้อยละ 30 ทดแทนแป้งสาลี ได้รับการยอมรับจากผู้ชิมมากที่สุดในทุกด้าน ยกเว้น ด้านรสชาติ ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับไม่แตกต่างกันเมื่อใช้โอคาราแตกต่างกันทั้ง 3 ระดับ ผลการเปรียบเทียบคุณค่าทางโภชนาการของตำรับพื้นฐานและตำรับที่ใช้โอคาราททดแทนแป้งสาลี พบว่าโอคาราททดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์สโตรปวอฟเฟิล มีปริมาณไขมัน ความชื้น พลังงาน และพลังงานจากไขมันเพิ่มขึ้นเล็กน้อย มีโปรตีนและคาร์โบไฮเดรตลดลงเล็กน้อย ผลการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์โอคาราสโตรปวอฟเฟิล พบว่าผู้บริโภคยอมรับร้อยละ 96

คำสำคัญ : โอคารา สโตรปวอฟเฟิล

Special project	Utilization from Okara to Replace Wheat Flour in Stroopwafel
Author	Passorn Prasertjitsan and Sutthilak Wongkamchai
Degree	Bachelor of Home Economics
Major program	Food Services Industry of Home Economics Technology
Academic Year	2016
Advisors	Sansanee Thimthong

Abstract

Studies on the use of okara to replace wheat flour in stroopwafel were done to select appropriate amount of okara, analysis nutritional facts and sensory evaluation. The stroopwafel basic recipe of magda (2559) was applied by using okara replaced wheat flour. The replacement percentages were 30, 40 and 50 of the weight of wheat flour. The experiment is planned by Randomized Complete Block Design (RCBD). Then, to evaluate the sensory quality in appearance, color, odor, taste, texture and overall preference with 9-point hedonic scale. The panelists were 60 lecturers and students from Home Economics Technology Rajamangala University of Technology PhraNakorn.

Sensory evaluation showed that the okarastroopwafel prepared from 30 percent okara obtained the highest overall acceptance score from the panelists on all sensory attributes excepted taste attributes which there was no significant difference in three amounts of okara. The nutritional facts found that fat, moisture, total energy and energy from fat were slightly increased but protein and carbohydrate were decreased which compared to control stroopwafel (100 percent wheat flour). In addition to, 96 percent of consumer accepted the okarastroopwafel.

Keyword : Okara, Stroopwafel