

ชื่อโครงการพิเศษ	การใช้ผงเผือกปาดทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์คุกกี้กัด
ชื่อนักศึกษา	ปาริชา สุภานุวรรณ พรกมล รอดการทุกข์ และอภิญญา นันทวงษ์
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2559
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง

บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่อง การใช้ผงเผือกปาดทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในคุกกี้กัด มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาดำรับพื้นฐานคุกกี้กัด เพื่อศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของผงเผือกปาดที่ทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์คุกกี้ เพื่อศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์คุกกี้เผือก และเพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ผงเผือกปาดทดแทนแป้งสาลีในคุกกี้ โดยทำการคัดเลือกคุกกี้กัดดำรับพื้นฐานจำนวน 3 ตำรับ เพื่อให้ได้สูตรที่ผู้ชิมยอมรับ และเพื่อนำมาศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของผงเผือกปาดที่ทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์คุกกี้กัด ในปริมาณร้อยละ 50 75 และ 100 ของน้ำหนักส่วนผสมแป้งสาลี นำไปประเมินคุณค่าทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ด้วยผู้ทดสอบชิมจำนวน 60 คน โดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ RCBD: (Randomized Complete Block Design) พบว่า ผู้ชิมให้คะแนนความชอบผงเผือกปาดที่ทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์คุกกี้ ในปริมาณร้อยละ 50 จากนั้นนำผลิตภัณฑ์ผงเผือกปาดที่ทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์คุกกี้กัด ที่ได้รับการยอมรับมาทำการเปรียบเทียบคุณค่าทางโภชนาการโดยการเปรียบเทียบระหว่างคุกกี้กัดดำรับพื้นฐาน และผลิตภัณฑ์ผงเผือกปาดทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์คุกกี้กัดร้อยละ 50 พบว่าเมื่อนำผงเผือกปาดมาทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์คุกกี้กัดพบว่ามี ปริมาณแคลอรี คาร์โบไฮเดรต และไขมัน ที่ลดลงจากดำรับพื้นฐาน

เมื่อนำมาศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ผงเผือกปาดทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในคุกกี้กัด โดยนำไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสทางด้าน ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (ความกรอบร่วน) และความชอบโดยรวม ลักษณะแบบสอบถามแบบมาตรฐานส่วนประมาณค่า (Rating Scale) และ เมื่อนำไป วิเคราะห์ค่าคะแนนเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน พบว่า ผู้บริโภคให้การยอมรับใน ผลิตภัณฑ์ผงเผือกปาดทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในคุกกี้กัด จำนวน 100 คน คิดเป็นร้อยละ 100

คำสำคัญ : คุกกี้กัด ผือกปาด

Special Project	The Use of Taro Waste Powder Replacement for Wheat Flour in Cookies.
Author	Parisa Supapan and Ponkamon Rodkrantook and Apinya Nantawong
Degree	Bachelor of Home Economics
Major program	Food Service, Home Economics Technology
Academic Year	2016
Adviser	Sansanee Thimthong

Abstract

The objective of the use of taro waste powder replacement for wheat flour in pressed cookies are to study standard recipe of pressed cookies and to study suitable level of taro waste powder in pressed cookies then studying nutritional values and overall acceptability in sensory evaluation.

The three standard recipes of pressed cookies were produced and selected with highest acceptance score (control). The selection recipe was replaced for wheat flour with taro waste powder at levels of 50, 75 and 100% by weight of wheat flour. Resulted the suitable level replaced with 50% taro waste powder that had the highest score of overall liking from sixty panels in a randomized complete block design (RCBD).

Cookies replaced with 50% taro waste powder showed calories, carbohydrate and fat content were decrease that compared with control. Sensory evaluation was analyzed in appearance, color, flavor, taste, texture (crispy) and overall liking. One hundred percent of panels accepted pressed cookies replaced with taro waste powder.

Keyword : Cookies, Taro