

ชื่อโครงการพิเศษ	เค้กโรลฟักข้าว
ชื่อนักศึกษา	ทัศนิตา พราหมณ์บรรพต และยุทธกร อੰนบุตร
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2559
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง

บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่องเค้กโรลฟักข้าว มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาดำรับพื้นฐานเค้กโรลจำนวน 3 ตำรับ ศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของเยื่อหุ้มเมล็ดฟักข้าวที่เสริมลงในเค้กโรลที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ ร้อยละ 15 20 และ 25 ที่ใช้เสริมลงในเค้กโรลฟักข้าว และศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของเค้กโรลฟักข้าว โดยการวางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design, RCBD) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 และนำไปประเมินผลคุณภาพทางประสาทสัมผัส ด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม โดยใช้ผู้ทดสอบชิม 50 คน ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 5 ระดับ (5 Point Hedonic Scale) และเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยโดยวิธี DMRT (Duncan's New Multiple Range Test) วิเคราะห์ผลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางคอมพิวเตอร์ เพื่อหาดำรับพื้นฐานของเค้กโรล และปริมาณเยื่อหุ้มเมล็ดฟักข้าวที่เหมาะสม

ผลการศึกษาพบว่า ตำรับพื้นฐานเค้กโรล ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับตำรับที่ 1 และการใช้ปริมาณเยื่อหุ้มเมล็ดฟักข้าวที่เสริมลงในเค้กโรล พบว่าผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับการเสริมเยื่อหุ้มเมล็ดฟักข้าว ที่ร้อยละ 25 มากที่สุด ผลการทดสอบคุณค่าทางโภชนาการ 100 กรัม ให้พลังงาน 155.99 แคลอรี โปรตีน 4.32 กรัม ไขมัน 6.45 กรัม เถ้า 17.19 กรัม น้ำ 139 กรัม คาร์โบไฮเดรต 25.56 กรัม เบต้าแคโรทีน 101 ไมโครกรัม และไลโปน 380 กรัม

คำสำคัญ : เค้กโรล เยื่อหุ้มเมล็ดฟักข้าว

Special Project	Roll Cake add Seed Membrane Gac Fruit.
Author	Tussima Pambunpot and Yutthakorn Onbut
Degree	Home Economics
Major program	Food Service Industry, Home Economics Technology
Academic year	2016
Advisor	Sansanee Thimthong

ABSTRACT

The aims of this research is to study three basic recipes of roll cake, to study the optimal amount of seed membrane of gac fruit at 15%, 20% and 25% which were added in roll cake and to study the nutritional value. Then, the experiment was analyzed with Randomized Complete Block Design (RCBD) at the confidence level was at 95%. Sensory evaluation (color, odor, taste, texture and overall liking) was tasted by fifty panels with 5-point hedonic scale and the differences of the mean scores were compared using Duncan's New Multiple Rang Test (DMRT) in SPSS program for selection the basic recipe and optimal amount of seed membrane of gac fruit.

The result showed that the first of basic recipes of roll cake and 25% of seed membrane of gac fruit which was added in roll cake were the most acceptable as analyzed by the sensory evaluation. The nutritional value of this sample 100 gram, giving total energy 155.99 calories, protein 4.32 gram, fat 6.45 gram, ash 17.19 gram, moisture 139 gram, carbohydrate 25.56 gram, beta-carotene 101 microgram and lycopene 380 gram.

Keywords : Roll Cake , Gac Fruit