

ชื่อโครงการ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งขนมเปียะเพื่อธุรกิจขนาดย่อม
ชื่อนักศึกษา	จรรย์ชัย ไกรพงษ์ และวรพร ทองเทพ
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา	อุตสาหกรรมบริการอาหาร
ปีการศึกษา	2559
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ปรัชญา แพมมงคล

บทคัดย่อ

ขนมเปียะมีลักษณะเปลือกเป็นชั้นๆ ส่วนที่เป็นเปลือกประกอบด้วยแป้งสาลี น้ำมันพืช น้ำ และน้ำตาล มีทั้งไส้คาวและหวาน เช่น ไส้ถั่วเขียว ไส้ถั่วแดง ไส้ถั่วดำ ไส้ฝัก ประกอบกับปัจจุบันผู้บริโภคได้ให้ความสนใจในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ขนมเปียะมากขึ้น ดังนั้นจึงศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์แป้งขนมเปียะเพื่อธุรกิจขนาดย่อม มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณผงชาเขียวในแป้งขนมเปียะ อายุการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง ($32\pm 2^{\circ}\text{C}$) ระยะเวลา 1 สัปดาห์ ของผลิตภัณฑ์ขนมเปียะแป้งชาเขียว และการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แป้งขนมเปียะเพื่อธุรกิจขนาดย่อม โดยนำตำรับมาตรฐานของร้านบ้านขนมเปียะแม่ยุพิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง ทำการเสริมผงชาเขียวในแป้งชั้นนอกและแป้งชั้นในร้อยละ 5 7 และ 9 เพื่อทดสอบทางประสาทสัมผัส ด้วยวิธีการทดสอบแบบ 5-point hedonic ใช้ผู้ทดสอบชิม จำนวน 70 คน ซึ่งวางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ RCBD: (Randomized Complete Block Design) และเปรียบเทียบค่าความแตกต่างของค่าเฉลี่ยโดยวิธี DMRT (Duncan's New Multiple's Range Test) วิเคราะห์ผลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป

จากการศึกษาพบว่า การเสริมผงชาเขียวในแป้งชั้นนอกและแป้งชั้นในผลิตภัณฑ์ขนมเปียะแป้งชาเขียวร้อยละ 7 โดยผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม 3.99 3.91 3.84 4.03 4.01 4.16 และผลิตภัณฑ์ขนมเปียะแป้งชาเขียวสามารถเก็บรักษาได้โดยไม่พบจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดเชื้อเป็นไปตามมาตรฐาน (สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม, 2555) เมื่อนำไปศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคอยู่ในเกณฑ์ชอบมากร้อยละ 4.06 และมีการตัดสินใจซื้อร้อยละ 96.7

คำสำคัญ : ขนมเปียะ, ผงชาเขียว, ธุรกิจขนาดย่อม

Special Project	Cake flour product development for small businesses
Author	Jaronchai kripong and Woraporn Thongtep
Degree	Bachelor of Home Economics
Major Program	Food Service Industry, Home Economics Technology
Academic Year	2016
Advisor	Prachya Paemongkol

Abstract

Cake flour look shell layers. The shell consists of wheat flour, vegetable oil, water, and sugar. There are both savory and sweet filling such as intestine, green beans, black bean red bean filling, filling the sheath. Along with modern consumers interested in purchasing products cake flour. Therefore, study the development of flour cake flour products development for small businesses. Objective to study the quantity of green tea powder in the flour cake flour. Shelf life at room temperature ($32\pm 2^{\circ}\text{C}$) period 1 week of product cake flour green tea And acceptance of consumer satisfaction cake flour products development for small businesses. The standard recipes of shop home cake flour mother Yupin Klang, Rayong province. province added to the green tea powder and flour in the dough outer layer of 5 7 and 9 percent. the formulations were tested for sensory. The panelists were 70 using a 5-point hedonic test experimental design was randomized complete block design RCBD:. (Randomized Complete Block Desing) and compare the difference of the average method DMRT (Duncan's New Multiple's Range Test) analyzed by a computer program.

According to studies, it has been found that The supplement powder, green tea powder in the outer layer of flour and flour products, Green Tea Cake 7 percent of the panelists for the most respected. The average in appearance, color, smell, taste, texture and overall 3.99 3.91 3.84 4.03 4.01 4.16 product cake flour green tea be stored without having found the microbes that cause fuel standards (industry standard Office, 2555) has led to the adoption of the consumer remains very 4.06 percent and 96.7 percent of purchase decisions. from the study of the consumer acceptability is a favorite and 4.06 percent to 96.7 percent.

Keywords : Cake flour, green tea powder, small businesses