

ชื่อโครงการพิเศษ	การผลิตข้าวเหนียวนึ่งแช่เย็นเพื่อร้านอาหาร
ชื่อ นักศึกษา	วรรณชร ทองสุขดี และธนารักษ์ คำโท
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	อุตสาหกรรมกรรมการบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2559
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนัท แดงสังวาลย์

บทคัดย่อ

การศึกษาการผลิตข้าวเหนียวนึ่งแช่เย็นเพื่อร้านอาหาร มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระยะเวลาในการแช่ข้าวเหนียวสำหรับทำข้าวเหนียวนึ่งแช่เย็น เพื่อศึกษาอัตราส่วนน้ำที่ส่งผลต่อคุณลักษณะด้านความนุ่มที่เหมาะสมกับการมูนน้ำที่ใช้ในการทำข้าวเหนียวนึ่งแช่เย็น เพื่อศึกษาระยะเวลาการเก็บรักษาข้าวเหนียวนึ่งแช่เย็นที่เหมาะสมแก่การใช้งานในธุรกิจร้านอาหารในปัจจุบัน มีขั้นตอนดำเนินงานดังนี้ ศึกษาระยะเวลาที่แตกต่างกัน 3 เวลาที่ใช้ในการแช่ข้าวเหนียวสำหรับทำข้าวเหนียวนึ่ง ศึกษาอัตราส่วนผสมปริมาณน้ำที่แตกต่างกัน 3 ระดับที่ส่งผลต่อคุณลักษณะเนื้อสัมผัสด้านความนุ่มของข้าวเหนียวนึ่ง และศึกษาระยะเวลาการเก็บรักษาข้าวเหนียวแช่เย็นที่เหมาะสม นำไปทดสอบทางประสาทสัมผัส โดยใช้ผู้ทดสอบชิมจำนวน 60 คน ซึ่งเป็นนักศึกษาคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร แบบทดสอบความชอบ 9 ระดับ (9-Point Hedonic scale) เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยโดยใช้วิธี DMRT (Duncan's New Multiple Range Test, DMRT)

พบว่า การแช่ข้าวเหนียวในวิธีที่ 1 ในน้ำอุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส เวลา 3 ชั่วโมงได้รับการยอมรับมากที่สุด เมื่อศึกษาอัตราส่วนน้ำที่ส่งผลต่อคุณลักษณะด้านความนุ่มของข้าวเหนียวที่แตกต่างกัน 3 ระดับ พบว่าลักษณะด้านความนุ่มของข้าวเหนียวร้อยละ 15 ได้รับการยอมรับมากที่สุด จากนั้นนำมาทดลองระยะเวลาการเก็บรักษาข้าวเหนียวนึ่งด้วยความเย็น 0-5 องศาเซลเซียส พบว่าระยะเวลา 7 วัน ได้รับการยอมรับมากที่สุด ซึ่งเหมาะกับธุรกิจร้านอาหาร ที่ใช้เวลาในการผลิตข้าวเหนียวจำนวนมาก

คำสำคัญ : ข้าวเหนียวนึ่ง / ข้าวเหนียวนึ่งแช่เย็น / ร้านอาหาร

Title	The Processing of Steamed Sticky Rice Chilled for Restaurant
Students	Wannason Thongsookde And Tanarak Kamto
Bachelor's degree	Bachelor Of Home Economics
Faculty	Food Service Industry, The Faculty Of Home Economics Technology
Educational year	2016
Advisor	Asst. Prof. Nanoln Dangsungwal

Abstract

The objectives of the study were to the processing of chilled sticky rice to the restaurant. To examine the soaking period for making chilled sticky rice, to find out the ratio of water affecting the characteristics of softness for water used in making chilled sticky rice. To study the storage period of chilled sticky rice suitable for use in the current food store business with procedure as follows. Study of different timing 3 time used for immersion steamed sticky rice. Study on mixture ratio, water content of different 3 level affect the texture characteristics of the soft steamed sticky rice Study of the storage period of sticky rice and chilled appropriate sensory tested by use of 60 panelists. A student of technology, home economics, technology, test 9 preference level 9 (9-Point Hedonic scale). Compare mean using DMRT (Duncan's New Multiple, Range Test DMRT).

The result found that soaking the sticky rice in water temperature of 80 °C 3 hours time, the hinterland is accepted most. When studying the aspect of water that affect the characteristic softness of sticky rice, 3 different levels, found that the soft aspects of sticky rice, 15 % are accepted at most, and then bring the trial period for retention of steamed sticky rice with temperature at 0-5 °C found that 7 day time period has been agreed that the Charter business with Thailand restaurant that takes in a lot of sticky rice production.

Keyword : Steamed Sticky Rice / Steamed Sticky Rice Chilled / Restaurant

