

ชื่อโครงการพิเศษ	การใช้ผงฟักทองทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์เค้กเนยสด
ชื่อนักศึกษา	พาทีนธิดา ประพฤติดี และพรพรรณ วรรณสินธุ์
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2559
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์คันสนีย์ ทิมทอง

บทคัดย่อ

ศึกษาการใช้ผงฟักทองทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์เค้กเนยสดมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษากกรรมวิธีการใช้ผงฟักทองทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์เค้กเนยสด โดยคัดเลือกจากการใช้ผงฟักทองดิบ และผงฟักทองสุกทดแทนในผลิตภัณฑ์เค้กเนยสดที่ให้การยอมรับมากที่สุด และศึกษาปริมาณผงฟักทองที่ใช้ทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์เค้กเนยสดที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือร้อยละ 30 40 และ 50 ของน้ำหนักแป้งสาลีทั้งหมด และคำนวณคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์เค้กเนยสดที่ใช้ผงฟักทองทดแทนแป้งสาลีบางส่วน โดยวางแผนทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design, RCBD) จากนั้นทำการทดสอบชิมโดยประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม โดยผู้ทดสอบชิมจำนวน 60 คน เป็นอาจารย์ และนักศึกษา สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ผลการศึกษาพบว่า การใช้ผงฟักทองแบบสุกได้รับการยอมรับมากกว่าแบบดิบทุกด้าน ผลการศึกษาอัตราส่วนการใช้ผงฟักทองทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์เค้กเนยสดคือ ร้อยละ 30 ได้รับการยอมรับมากที่สุดทุกด้าน ผลการเปรียบเทียบคุณค่าทางโภชนาการของการใช้ผงฟักทองทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์เค้กเนยสด พบว่าสูตรที่ได้การยอมรับให้พลังงานคาร์โบไฮเดรต และไขมันที่ลดลงกว่าสูตรพื้นฐาน เพราะเมื่อใช้ผงฟักทองมาเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์เค้กเนยสด ทำให้ต้องลดปริมาณแป้งสาลิลงตามอัตราส่วน จึงทำให้มีพลังงานคาร์โบไฮเดรต และไขมันที่น้อยกว่าสูตรมาตรฐาน และผงฟักทองมีใยอาหารสูง จึงทำให้ผลิตภัณฑ์เค้กเนยสดที่ได้มีปริมาณใยอาหารที่เพิ่มขึ้น

คำสำคัญ : เค้กเนยสด ฟักทอง การทดแทนแป้งสาลี

Special Project	The Use of Pumpkin Powder Replacement Wheat Flour in Butter Cake
Author	Patintida Praphutdee and Pornpan Wannasin
Degree	Bachelor of Home Economic
Major Program	Food Service Industry, Home Economic Technology
Academic Year	2016
Adviser	Sansanee Thimthong

Abstract

The aims of this research is to investigate appropriate processing of butter cake which wheat flour was substituted by raw pumpkin and cooked pumpkin. The most accepted butter cake recipe was used in the study of the optimum level of pumpkin powder at 30, 40 and 50% by weight of wheat flour in butter cake. The nutritional facts were analyzed and 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. The testers were 60 lecturers and students from Home Economics Technology Rajamangala University of Technology Phra Nakhon.

Resulted that the use cooked pumpkin powder is more acceptable than raw on all sensory attributes and the optimum level substituted with 30% pumpkin powder that had the highest score of every sensory quality. In addition, the amount of energy, carbohydrate, fat of the substitute butter cake recipe had decrease by compared with basic recipe due to reduced using level of wheat flour and moreover, the butter cake had more fiber content because pumpkin enrich with fiber source

Keyword : Butter Cake, Pumpkin, Replacement Wheat Flour