

ชื่อโครงการพิเศษ	การใช้แป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในขนมวอฟเฟิล
ชื่อนักศึกษา	พลอยไพลิน พานิชดี และรัตติกานต์ เกตุกล้า
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2559
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ

### บทคัดย่อ

ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม ประชาชนส่วนใหญ่นิยมบริโภคข้าวเป็นอาหารหลักแต่ด้วยการดำเนินชีวิตของแต่ละบุคคล มีความแตกต่างจากสมัยก่อน หลายปัจจัยที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลง จึงส่งผลต่อลักษณะนิสัยการบริโภคอาหารที่ผิดปกติไปจากเดิม ผู้คนจึงหันมาเลือกบริโภคอาหารที่สามารถซื้อได้ง่ายและสะดวกในการบริโภค การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณการใช้แป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในการทำขนมวอฟเฟิล เนื่องจากข้าวสังข์หยดมีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าข้าวสาลีจึงได้มีการนำมาพัฒนาเป็นวอฟเฟิลข้าวสังข์หยด เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่หันมาดูแลสุขภาพ โดยทำการทดสอบทางประสาทสัมผัสในด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (ความนุ่ม) โดยใช้ผู้ทดสอบชิมจำนวน 70 คน โดยทำการทดลองแบบสุ่มบล็อกสมบูรณ์ (randomized complete block desing, RCBD) และให้คะแนนความชอบโดยรวมด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9-point hedonic scale) หาค่าความแตกต่างของค่าเฉลี่ยด้วยวิธี Duncan' new multiple rang test (DMRT) วิเคราะห์ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

จากการศึกษาพบว่าปริมาณแป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในการทำขนมวอฟเฟิลร้อยละ 50 ผู้ทดสอบชิมให้คะแนนความชอบมากที่สุด โดยมีคะแนนค่าเฉลี่ยทางประสาทสัมผัสในด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม 7.37 7.53 7.56 7.36 และ 7.60 ตามลำดับ

**คำสำคัญ :** ข้าวสังข์หยด, ขนมวอฟเฟิล

<b>Special Project</b>	Using sangyod rice flour as wheat flour substitute some waffle
<b>Author</b>	Ploypailin Panichdee and Rattikan Ketklar
<b>Degree</b>	Bachelor of Home Economics
<b>Major Program</b>	Food Service Industry, Home Economics Technology
<b>Academic Year</b>	2016
<b>Advisor</b>	Sasithon Pomchiagpin

### **Abstract**

Country of Thailand is a country of agriculture. Most popular citizens consume rice as a staple food but also by the life of the individual. There is a difference from the past, a number of factors that cause change. Thus affect the unusual dietary habits; People worldwide consume foods that can be purchased easily and consumed. This study aims to study the consumption of flour, rice, sangyod a partial flour substitute in baking waffle Because the rice sangyod droplet has a higher nutritional value of wheat has been adopted as a waffle rice to sangyod In order to meet the needs of consumers who turn to health care. Sensory testing conducted in the field of color, smell, taste, texture (soft) by using the test tasting 70 people. By doing a randomized complete blocks (randomized complete block design, RCBD) And, overall preference scores how to form a rating preference level 9 (9-point hedonic scale) Find out the difference of the average way. Duncan' new multiple range test (DMRT) With static analysis The study found that the quantity of flour, rice, sang some flour replacement drip baking waffle. 50% of the testers rate it tasting like most by an average score of sensory, in color, scent, taste, texture and overall liking 7.37 7.53 7.56 7.36 and 7.60 respectively.

Keywords: Sangyod rice, waffle.