

นิศรา พระโยธา, อภิญญา รัตแดง และสุภารัตน์ ลิ้มปฐมชัยชาญ 2552 : การพัฒนาโจ๊กข้าวกล้องงอกเสริมแคลเซียมจากก้างปลา ปริญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) โปรแกรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร อาจารย์ที่ปรึกษา : นางวันเพ็ญ แสงทองพินิจ , ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร): 74 หน้า

ก้างปลาเป็นเศษวัตถุดิบที่เหลือทิ้งและเป็นแหล่งแคลเซียม ดังนั้นจึงมีแนวคิดที่จะผลิตโจ๊กข้าวกล้องงอกกึ่งสำเร็จรูปเสริมแคลเซียมจากก้างปลา เพื่อศึกษาหาขนาดของข้าวที่เหมาะสมในการทำโจ๊กข้าวกล้องงอกเสริมแคลเซียม วิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพและแปรอัตราส่วนของข้าวกล้องงอกกึ่งสำเร็จรูปต่อแป้งข้าวกล้องงอกเท่ากับ 80 :20 85:15 90:10 ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส และคัดเลือกอัตราส่วนของข้าวกล้องงอกกึ่งสำเร็จรูปต่อแป้งข้าวกล้องงอกที่ผู้ทดสอบให้การยอมรับมากที่สุด เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของโจ๊กข้าวกล้องงอกกึ่งสำเร็จรูปโดยการเสริมแคลเซียมจากก้างปลาโดยแปรปริมาณแคลเซียมจากก้างปลา 3 ระดับ ร้อยละ 7.5 10 และ 12.5 ของน้ำหนักข้าวกล้องงอกกึ่งสำเร็จรูปและแป้งข้าวกล้องงอก และประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ทำการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์โจ๊กข้าวกล้องงอกกึ่งสำเร็จรูปเสริมแคลเซียมจากก้างปลา ผลการศึกษามีดังนี้

การศึกษาวิธีการผลิตโจ๊กข้าวกล้องงอกกึ่งสำเร็จรูป พบว่า ขนาดของข้าวกล้องงอกกึ่งสำเร็จรูป 10 เมช กับ 18 เมช ผสมในอัตราส่วน 1 :1 อัตราส่วนของข้าวกล้องงอกกึ่งสำเร็จรูปต่อแป้งกล้องงอกที่ 90 :10 มาทำการเสริมแคลเซียมจากก้างปลาที่ร้อยละ 12.5 ของน้ำหนักข้าวกล้องงอกกึ่งสำเร็จรูปต่อแป้งข้าวกล้องงอก โดยผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัสมากกว่าร้อยละ 70 ที่แสดงความคิดเห็นว่า สี กลิ่นคาว ความเค็ม ความหวาน ความเนียนของเนื้อโจ๊ก ความนุ่ม อยู่ในเกณฑ์ที่พอดีและมีคะแนนความชอบรวมอยู่ในระดับชอบเล็กน้อยถึงปานกลาง โจ๊กข้าวกล้องงอกกึ่งสำเร็จรูปเสริมแคลเซียมมีแคลเซียมอยู่ร้อยละ 1.15 กรัม หรือ 1,150 มิลลิกรัม ต่อ หนึ่งหน่วยบริโภค