

นริศรา สารพันธ์ุ 2556 : ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์นางเล็ดข้าวเหนียวดำผสมงาขาว ลูกเต๋อยและถั่วทอง ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร) โปรแกรมวิชา วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร อาจารย์ที่ปรึกษา : นางสุพรรณมา พิสุทธิโสภณ, วท.ม. (อุตสาหกรรม เกษตร) :66หน้า

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์นางเล็ด ข้าวเหนียวดำผสมงาขาว ลูกเต๋อย และถั่วทองชนิดแห้ง โดยวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพของนางเล็ดข้าวเหนียวดำสูตรพื้นฐานและสูตรผสมงาขาว ลูกเต๋อยและถั่วทอง ดังนี้ปริมาณความชื้น ค่าวอเตอร์แอกทिवิตี ค่าสี L^* a^* b^* ค่าความแข็ง (hardness) ค่าความกรอบ (crispness) และอัตราการพองตัว ทดสอบทางด้านประสาทสัมผัสทางด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ ความแข็ง ความกรอบและความชอบรวม ใช้ผู้ทดสอบชิม 50 คนใช้แบบทดสอบความชอบ (9-point hedonic scale) ทำการผลิตนางเล็ดข้าวเหนียวดำสูตรพื้นฐานและสูตรผสมงาขาว ลูกเต๋อยและถั่วทอง ทำการวิเคราะห์ตามวิธีการวิเคราะห์ที่ตั้งที่กล่าวไว้ข้างต้น คำนวณทุนการผลิตนางเล็ดข้าวเหนียวดำผสมงาขาว ลูกเต๋อยและถั่วทองชนิดแห้ง และศึกษาการเปลี่ยนแปลงระหว่าง การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นางเล็ดข้าวเหนียวดำผสมงาขาว ลูกเต๋อยและถั่วทอง เทียบกับสูตรพื้นฐาน โดยวิเคราะห์ปริมาณความชื้น ค่าวอเตอร์แอกทिवิตี ค่าสี L^* a^* b^* ความความแข็งและค่าความกรอบ โดยจะทำการวัดวันที่ 0 7 14 21 และ 28 และทำการตรวจพินิจด้าน สี กลิ่นหืนและความกรอบ โดยผู้วิจัยผลการศึกษามีดังนี้

ผลจากการนำมาวิเคราะห์คุณภาพด้านปริมาณความชื้นและค่าวอเตอร์แอกทिवิตีของนางเล็ด

ข้าวเหนียวดำสูตรพื้นฐานและสูตรผสมงาขาว ลูกเต๋อยและถั่วทองหลังอบแห้งไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) โดยมีปริมาณความชื้น 6.53 – 6.57 เปอร์เซ็นต์ มีปริมาณความชื้นหลังทอด 2.10 – 2.14 เปอร์เซ็นต์ และค่าวอเตอร์แอกทिवิตีของนางเล็ดข้าวเหนียวดำสูตรพื้นฐานและสูตรผสมงาขาว ลูกเต๋อยและถั่วทองหลังอบแห้ง 0.20 -0.21 เปอร์เซ็นต์

มีค่าวอเตอร์แอกทिवิตีหลังทอด 0.22 – 0.23 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งจัดอยู่ในประเภทอาหารความชื้นต่ำ ค่าสี L^* a^* b^* ของสูตรพื้นฐานหลังอบแห้ง เท่ากับ 28.57 2.34 ตามลำดับ และ -1.17 และสูตรผสมงาขาว ลูกเต๋อยและถั่วทอง เท่ากับ 32.84 1.63 และ 1.25 ตามลำดับและค่าสี L^* a^* b^* ในสูตรพื้นฐาน

หลังทอด เท่ากับ 36.25 7.11 3.88 ตามลำดับ สูตรผสมงาขาว ลูกเต๋อยและถั่วทองหลังอบแห้ง เท่ากับ 39.33 7.50 และ 4.02 ตามลำดับ อัตราการพองตัวของสูตรพื้นฐานและสูตรผสมงาขาว ลูกเต๋อยและถั่วทอง 3.3 – 3.5 ลักษณะเนื้อสัมผัสสูตรพื้นฐานและสูตรผสมงาขาว ลูกเต๋อยและถั่วทองไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \geq 0.05$) โดยมีค่าความแข็งอยู่

ในช่วง 1614-1683 และ

ค่าความกรอบอยู่ในช่วง 62-65 peak การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่า คะแนนความชอบของนางเล็ดข้าวเหนียวผสมงาขาว ลูกเต๋อยและถั่วทอง และสูตรพื้นฐาน ด้านสี กลิ่น และรสชาติ ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \geq 0.05$) โดยมีคะแนนความชอบรวมอยู่ในระดับชอบปานกลาง และคะแนนความชอบด้านลักษณะปรากฏ ความแข็ง ความกรอบ และ

ความชอบโดยรวม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) โดยนางเล็ดข้าวเหนียวตำ สูตรผสมงาขาว ลูกเต๋อยและถั่วทองมีความชอบมากที่สุด ซึ่งอยู่ในระดับชอบปานกลางถึงชอบมาก นางเล็ดข้าวเหนียวตำผสมงาขาว ลูกเต๋อยและถั่วทอง มีต้นทุน 1 แห่ง 2.9 บาท นางเล็ดข้าวเหนียวตำผสมงาขาว ลูกเต๋อยและถั่วทองที่เก็บรักษาในวันที่ 0 7 14 21 และ 28 พบว่า ไม่มีกลิ่นหืนลิ้นคั่งเดิม และความกรอบจะเกิดการเปลี่ยนแปลงในวันที่ 21 โดยความกรอบลดลง และปริมาณความชื้นและค่าออกซิเจนอิสระจะเพิ่มขึ้นเมื่ออายุการเก็บเพิ่มขึ้น ค่าสี L^* a^* b^* โดยค่าสี L^* และ a^* ลดลงเมื่ออายุการเก็บมากขึ้น ส่วนค่าสี b^* เพิ่มขึ้นเมื่ออายุการเก็บเพิ่มขึ้น ความแข็งเพิ่มขึ้นและความกรอบลดลง เมื่ออายุการเก็บเพิ่มขึ้น