

จิตรวดี ชินเจริญทรัพย์ปัทมาวดี ด้วงป्लीและปนัดดา มั่นคง 2558 : การผลิตข้าวตังจากข้าวหอมมะลิขาว ข้าวหอมมะลิกล้อง ข้าวไรซ์เบอร์รี่ และข้าวหอมมะลิแดงโดยวิธีการอบ(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

อาจารย์ที่ปรึกษา : นางสาวสุธรรมา พิสุทธิโสภณ, วท.ม. (อุตสาหกรรมเกษตร) 113หน้า

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาชนิดของข้าวที่เหมาะสมสำหรับการผลิตข้าวตังอบเพื่อศึกษาด้านทุนการผลิตข้าวตังอบ และเพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บรักษาข้าวตังอบ โดยวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ ทางประสาทสัมผัส คำนวณคุณค่าทางโภชนาการ คำนวณต้นทุนการผลิต และศึกษาการเปลี่ยนแปลงในระหว่างการเก็บรักษาข้าวตังอบที่ผลิตได้ระยะเวลา 28 วัน พบว่า ข้าวที่ใช้ในการวิจัยได้แก่ ข้าวหอมมะลิขาว ข้าวหอมมะลิกล้อง ข้าวไรซ์เบอร์รี่ และข้าวหอมมะลิแดงเป็นข้าวที่มีคุณภาพดีและมีลักษณะที่ดีตามชนิดของข้าว โดยข้าวอบจากข้าวแต่ละชนิดมีปริมาณความชื้นฐานเปียกร้อยละ 4.79-8.75 ค่าวอเตอร์แอกวิตี 0.13-0.37 มีความแตกต่างของสีข้าวตังก่อนอบและหลังอบมีค่าอัตราการขยายตัวเชิงเส้น ขนาดรูปร่าง ความหนาแน่นรวม ความแข็งและความกรอบไม่แตกต่างกัน แต่มีสีตามชนิดของข้าว ข้าวตังอบสำเร็จรูปจากข้าวแต่ละชนิดมี ปริมาณความชื้นฐานเปียกร้อยละ 3.26-5.34 ค่าวอเตอร์แอกวิตี 0.17-0.30 มีความแข็งและความกรอบไม่แตกต่างกัน และสีหน้าข้าวตังอบสำเร็จรูปจะมีน้ำตาลเข้ม ทั้งนี้ข้าวตังอบและข้าวตังอบสำเร็จรูปเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคโดยมีคะแนนความชอบอยู่ในระดับชอบปานกลางถึงชอบมากที่สุด เมื่อเก็บรักษาข้าวตังอบและข้าวตังอบสำเร็จรูปไว้ที่อุณหภูมิห้อง ระยะเวลา 4 สัปดาห์ พบว่า ไม่มีการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางกายภาพในระหว่างการเก็บรักษา ข้าวตังอบให้พลังงาน ไขมัน โปรตีน และคาร์โบไฮเดรตน้อยกว่า มีแคลเซียมสูงกว่าข้าวตังทอด ข้าวตังอบจากข้าวทั้ง 4 ชนิด มีต้นทุนทั้งหมดอยู่ระหว่าง 0.5-0.79 บาท/ชิ้น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับราคาของข้าวที่ใช้เป็นวัตถุดิบ

..... /..... /.....
ลายมือชื่อนักศึกษา ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา