

ศาริณี รอดประชา 2560: การผลิตข้าวเกรียบว่าวจากข้าวเหนียวดำ ปริญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร อาจารย์ที่ปรึกษา: นางสุธรรมา พิสุทธิโสภณ, วท.ม. (อุตสาหกรรมเกษตร): 66 หน้า

การวิจัยนี้มีจุดประสงค์ เพื่อศึกษาปริมาณข้าวเหนียวดำที่เหมาะสมสำหรับการผลิตข้าวเกรียบว่าวข้าวเหนียวดำ ดังนี้ โดยที่ทดแทนทดแทนข้าวเหนียวขาวด้วยข้าวเหนียวดำร้อยละ 0 (พื้นฐาน) 20 25 และ 30 โดยน้ำหนักข้าวเหนียวขาว วิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพและทางประสาทสัมผัส คัดเลือกสูตรที่มีคะแนนความชอบโดยรวมมากกว่า 8 คะแนนขึ้นไป เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บรักษาข้าวเกรียบว่าวทดแทนข้าวเหนียวขาวด้วยข้าวเหนียวดำสูตรที่ได้รับการคัดเลือก ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการส่วนที่รับประทานได้ 100 กรัม ของข้าวเกรียบว่าวข้าวเหนียวดำที่ได้รับการคัดเลือก และเพื่อศึกษาดัชนีการผลิข้าวเกรียบว่าวข้าวเหนียวดำสูตรที่ได้รับการคัดเลือก ผลการทดลองพบว่า

เมื่อปริมาณของข้าวเหนียวดำเพิ่มขึ้นข้าวเกรียบว่าวจะมีค่าออเตอร์แอกทิวที a^* ความแข็ง เพิ่มขึ้นมีปริมาณความชื้น เส้นผ่านศูนย์กลาง ความหนา L^* , Hue, Choma และความกรอบลดลง ข้าวเกรียบว่าวข้าวเหนียวดำสูตรที่มีคะแนนความชอบโดยรวมมากกว่า 8 คะแนน คือ ข้าวเกรียบว่าวทดแทนข้าวเหนียวขาวด้วยข้าวเหนียวดำร้อยละ 25 และ 30 โดยน้ำหนักข้าวเหนียวขาว เมื่อพิจารณาด้านดัชนีการผลิผู้วิจัยเลือกสูตรข้าวเกรียบว่าวที่ทดแทนข้าวเหนียวขาวด้วยข้าวเหนียวดำร้อยละ 25 โดยน้ำหนักข้าวเหนียวขาว มาเก็บรักษาเป็นเวลา 28 วัน ที่อุณหภูมิห้อง เทียบกับสูตรพื้นฐาน พบว่า มีการเปลี่ยนแปลงแต่ยอมรับได้ ข้าวเกรียบว่าวที่ทดแทนข้าวเหนียวขาวด้วยข้าวเหนียวดำร้อยละ 25 โดยน้ำหนักข้าวเหนียวขาว ในส่วนที่รับประทานได้ 100 กรัม มีแอนโทไซยานิน 5.41 มิลลิกรัม ทั้งนี้ข้าวเกรียบว่าวสูตรพื้นฐานและข้าวเกรียบว่าวสูตรทั่วไปไม่มี ข้าวเกรียบว่าวสูตรพื้นฐาน และข้าวเกรียบว่าวที่ทดแทนข้าวเหนียวขาวด้วยข้าวเหนียวดำร้อยละ 25 โดยน้ำหนักข้าวเหนียวขาว มีราคาขายที่เท่ากันคือ 1 บาทต่อชิ้น