

ญาณกร กาญจนแสนส่ง, วรีพนา ศิริพิทยาธร, และสุพรรณษา สรายทอง 2560: การผลิตคุกกี้เปลือก คุกกี้ฟักทอง คุกกี้มันเทศสีม่วงไส้สับปะรด ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร อาจารย์ที่ปรึกษา: นางสุธรรมมา พิสุทธิโสภณ, วท.ม. (อุตสาหกรรมเกษตร): 88 หน้า

การวิจัยนี้มีจุดประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณเปลือก ฟักทอง และมันเทศสีม่วงที่เหมาะสมสำหรับการผลิตคุกกี้เปลือก คุกกี้ฟักทอง และคุกกี้มันเทศสีม่วงไส้สับปะรด ศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพในระหว่างการเก็บรักษาของคุกกี้เปลือก คุกกี้ฟักทอง และคุกกี้มันเทศสีม่วงไส้สับปะรด ศึกษาต้นทุนการผลิตคุกกี้เปลือก คุกกี้ฟักทอง และคุกกี้มันเทศสีม่วงไส้สับปะรด ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของคุกกี้เปลือก คุกกี้ฟักทอง และคุกกี้มันเทศสีม่วงไส้สับปะรดที่ผ่านการคัดเลือก ผลการทดลองพบว่า

คุกกี้ไส้สับปะรดที่มีปริมาณเปลือก ฟักทอง มันเทศสีม่วงเพิ่มมากขึ้น จะมีค่า L^* a^* b^* ค่าวอเตอร์แอกทิวิตี ปริมาณความชื้น และค่า adhesiveness จะเพิ่มขึ้น และมีค่า hardness, fracturability, springiness cohesiveness gumminess และ chewiness ลดลง คุกกี้ไส้สับปะรดสูตรที่มีคะแนนการยอมรับมากกว่า 8 คะแนน คือ คุกกี้ไส้สับปะรดที่มีปริมาณเปลือก ฟักทอง และมันเทศสีม่วง ร้อยละ 25 10 และ 35 โดยน้ำหนักของแป้ง ตามลำดับ เมื่อเก็บรักษาคุกกี้เป็นเวลา 28 วัน พบว่า คุกกี้เปลือกไส้สับปะรดและ คุกกี้ฟักทองไส้สับปะรด ไม่เปลี่ยนแปลง แต่ คุกกี้มันเทศสีม่วงไส้สับปะรดมีสีซีดลงไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคหลังเก็บรักษาไว้ 7 วัน ต้นทุนทั้งหมดของคุกกี้ไส้สับปะรดขึ้นกับต้นทุนของเปลือก ฟักทอง และมันเทศสีม่วง โดยจะมีต้นทุนต่อสูตรเฉลี่ย 64.89-67.84 บาท สูตรละประมาณ 80 ชิ้น ๆ ละ 1.83-1.92 บาท คุณค่าทางโภชนาการไม่ต่างกันมากแต่มีสารอาหารที่หลากหลายตามชนิดของวัตถุดิบที่ใช้