

สุภาฤดี รอดขำ 2560: การผลิตสปีนจ์คัพเค้กแกม่อน ปริญญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

อาจารย์ที่ปรึกษา: สุธรรมมา พิสุทธิโสภณ, วท.ม. (อุตสาหกรรมเกษตร): 182 หน้า

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณแกม่อนที่เหมาะสมสำหรับการผลิตสปีนจ์คัพเค้ก แกม่อน โดยผลิตสปีนจ์คัพเค้กผสมแกม่อนร้อยละ 0 (พื้นฐาน) 10 20 และ 30 โดยน้ำหนักแบ่ง วิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพและทางด้านประสาทสัมผัส คัดเลือกสปีนจ์คัพเค้กแกม่อนที่มีคะแนนการยอมรับตั้งแต่ 8 คะแนนขึ้นไป เพื่อศึกษาคุณค่าทางโภชนาการในส่วนที่รับประทานได้ 100 กรัม ของสปีนจ์คัพเค้กแกม่อนที่ผ่านการคัดเลือก และเพื่อศึกษาต้นทุนการผลิตสปีนจ์คัพเค้กแกม่อนที่ผ่านการคัดเลือก ผลการวิจัยมีดังนี้

แกม่อนที่ใช้ในการวิจัยมีค่าวอเตอร์แอกทิวิตี ปริมาณความชื้น  $L^* a^* b^*$  เท่ากับ 0.71 7.79 35.11 11.29 และ -4.24 ตามลำดับ สปีนจ์คัพเค้กเมื่อมีปริมาณแกม่อนเพิ่มขึ้น จะมีปริมาณความชื้นเพิ่มขึ้น ( $p \leq 0.05$ ) มีค่า  $a^*$  ลดลง ( $p \leq 0.05$ ) และมีค่าวอเตอร์แอกทิวิตี  $L^* b^*$  และลักษณะเนื้อสัมผัส ( $p > 0.05$ ) สปีนจ์คัพเค้กที่มีคะแนนการยอมรับตั้งแต่ 8 คะแนน คือ สปีนจ์คัพเค้กสูตรผสมแกม่อนร้อยละ 20 โดยน้ำหนักแบ่งคุณค่าทางโภชนาการในส่วนที่รับประทานได้ 100 กรัม ของสปีนจ์คัพเค้กแกม่อนร้อยละ 20 โดยน้ำหนักแบ่งเทียบกับสูตรพื้นฐาน พบว่า มีแคลเซียมเพิ่มขึ้น 1.5 เท่า และมีโอเมก้า 3 เพิ่มขึ้น 5 เท่า และโอเมก้า 6 เพิ่มขึ้น 2 เท่า สปีนจ์คัพเค้กแกม่อนร้อยละ 20 โดยน้ำหนักแบ่ง 1 สูตรจะได้ 10 ชิ้น ราคาต่อชิ้นเท่ากับ 4 บาท มากกว่าสูตรพื้นฐาน 0.5 บาท