นางสาวศิริลักษณ์ สิงห์สถิตย์ และนางสาวธัญญาเรศ วรดี. 2560: การผลิตขนมผิงเพื่อสุขภาพจาก แป้งกล้วยน้ำว้า. ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร อาจารย์ที่ปรึกษา : นางวันเพ็ญ แสงทองพินิจ, ปร.ด. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)

การผลิตขนมผิงเพื่อสุขภาพจากแป้งกล้วยน้ำว้ามีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการผลิตแป้งกล้วย น้ำว้าที่เหมาะสม หาอัตราส่วนที่เหมาะสมของแป้งมันส้าปะหลังและแป้งสาลีในการท้าขนมผิง และ ศึกษาปริมาณแป้งกล้วยน้ำว้าที่เหมาะสมในการทดแทนแป้งสาลีในการท้าขนมผิง แบ่งการทดลอง ออกเป็น 3 ขั้นตอน ขั้นตอนแรกเป็นการศึกษาการผลิตแป้งกล้วยจากกล้วยน้ำว้าที่ระยะความสุก 2 ระดับ ได้แก่ ความสุกระยะที่ 1 (กล้วยดิบ) และระยะที่ 2 (กล้วยห่าม) โดยการวิเคราะห์คุณภาพทาง กายภาพ วัดค่าสี และประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่าแป้งกล้วยความสุกระยะที่ 2 ให้สีขาว นวล และมีกลิ่นรสที่หอมของกล้วยน้ำว้ามากกว่าแป้งกล้วยความสุกระยะที่ 1 ขั้นตอนที่สองเป็น การศึกษาอัตราส่วนแป้งมันส้มปะหลังและแป้งสาลีในการท้าขนมผิง ในอัตราส่วน 100:0, 75:25, 50:50, 25:75 และ 0:100 โดยประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่าในอัตราส่วน 75:25 มี คะแนนด้านคุณสมบัติใกล้เคียงกับสูตรขนมผิงโบราณของจังหวัดนครปฐมและลักษณะเนื้อสัมผัสมีความกรอบร่วนมากกว่า ขั้นตอนที่ 3 เป็นการศึกษาปริมาณแป้งกล้วยน้ำว้าในการทดแทนแป้งสาลีใน การทำขนมผิงของสูตรมาตรฐานที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากที่สุด โดยปริมาณแป้งกล้วยที่ใช้ทดแทนแป้งสาลี แบ่งออกเป็น 5 ระดับ ได้แก่ ร้อยละ 0, 25, 50, 75 และ 100 โดยวิเคราะห์คุณภาพ ทาง กายภาพ ทางเคมี และประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่าค่าความชื่น และปริมาณน้ำอิสระ (aw) อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานที่ผู้บริโภคสามารถยอมรับได้ ส้าหรับค่า L* มีแนวโน้มลดลง และค่า a*และ b* มีแนวโน้มสูงขึ้น เมื่อเพิ่มปริมาณแป้งกล้วย ผลการวิเคราะห์ทางเคมี พบว่าขนมผิงมี ปริมาณ โปรตีนลดลง ปริมาณไขมัน เส้นใย เพิ่มสูงขึ้น ตามปริมาณแป้งกล้วยที่ใช้ทดแทนแป้งสาลี สำหรับผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสปริมาณแป้งกล้วยที่ใช้ทดแทนแป้งสาลีร้อยละ 25 ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากที่สุด มีโปรตีน ไขมัน และเถ้า ร้อยละ 2.04, 0.02, และ 2.35