

นัฐสิมา ปาสาริกัง มัลลิกา อรัญโสตร และสิริชัย ศิริรัตนพงษ์ : ผลของการใช้ซอร์ตเทนนิ่งชนิดต่าง ๆ ต่อการผลิตขนมปังหวาน (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร อาจารย์ที่ปรึกษา: นางสุพรรณมา พิสุทธิโสภณ, วท.ม. (อุตสาหกรรมเกษตร): 94 หน้า

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลของซอร์ตเทนนิ่งต่อคุณภาพทางกายภาพและทางด้านประสาทสัมผัสของขนมปังหวาน เพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษาของขนมปังหวาน และเพื่อศึกษาต้นทุนการผลิตขนมปังหวาน โดยผลิตขนมปังหวานที่ใช้ซอร์ตเทนนิ่ง 6 ชนิด คือ เนยผสม น้ำมันมะพร้าว น้ำมันมะกอก น้ำมันงา เนยแท้ และเนยขาว วิเคราะห์ค่าสี L^* a^* b^* ปริมาณความชื้น ค่าวอเตอร์-แอกทีวิตี อัตราการขยายตัว ปริมาตรจำเพาะ ขนาด ลักษณะเนื้อสัมผัส และประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่า ชนิดของซอร์ตเทนนิ่งมีผลต่อค่าสี L^* a^* b^* ($p \leq 0.05$) โดยมีคุณภาพทางกายภาพอื่น ๆ ไม่แตกต่างกัน และขนมปังหวานสูตรที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมีคะแนนความชอบรวมมากกว่า 7 คะแนน คือ สูตรน้ำมันมะพร้าว เนยแท้ และเนยผสมซึ่งมีคะแนนการยอมรับรวมอยู่ที่ระดับชอบมากถึงชอบมากที่สุด สูตรน้ำมันมะพร้าวมีกลิ่นหอมของมะพร้าวเด่นชัด และสูตรที่ผู้บริโภคมิชอบยอมรับ คือ สูตรน้ำมันมะกอกเพราะกลิ่นเหม็นเขียวของน้ำมันมะกอก และสูตรน้ำมันงาเพราะกลิ่นงาคั่วแรงเกินไป คุณภาพของขนมปังหวานสูตรเนยผสม เนยแท้ และน้ำมันมะพร้าวไม่เปลี่ยนแปลง เมื่อเก็บรักษาไว้ 5 วัน ที่อุณหภูมิ -16.7 องศาเซลเซียส ขนมปังหวานสูตรเนยผสมมีต้นทุนทั้งหมด 4 บาท/ชิ้น ส่วนสูตรเนยแท้และสูตรน้ำมันมะพร้าวมีต้นทุนทั้งหมดเป็น 1.5 และ 2.5 เท่าของขนมปังหวานสูตรเนยผสม