

สุดาร์ตน์ ศรีราคำ, พัชราภรณ์ ไพรศรี และปิยะพร ขำบางเลน 2561: การผลิตขนมปังโซโบโรโคเรียนผสมฟักทอง งาดำ และงาม้อน ปรินญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร อาจารย์ที่ปรึกษา: นางสุธรรมา พิสุทธิโสภณ, วท.ม. (อุตสาหกรรมเกษตร): 109 หน้า

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณฟักทอง งาดำ งาม้อน ที่เหมาะสมสำหรับการทำขนมปังโซโบโรโคเรียน เพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษาของขนมปังโซโบโรโคเรียน และเพื่อศึกษาต้นทุนการผลิตขนมปังโซโบโรโคเรียน โดยผลิตขนมปังโซโบโรโคเรียนผสมฟักทองร้อยละ 0 (พื้นฐาน) 25 30 35 และ 40 โดยน้ำหนักแป้งสาลี ขนมปังโซโบโรโคเรียนผสมงาดำร้อยละ 0 (พื้นฐาน) 5 7 9 และ 11 โดยน้ำหนักแป้งสาลี และขนมปังโซโบโรโคเรียนผสมงาม้อนร้อยละ 0 (พื้นฐาน) 5 7 9 และ 11 โดยน้ำหนักแป้งสาลี วิเคราะห์ปริมาณความชื้น วอเตอร์แอกทิวิตี ค่าสี L^* a^* b^* การวัดขนาดอัตราการขยายตัว และปริมาณจำเพาะ ประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัสด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ใช้ผู้ทดสอบทั่วไป 50 คน แบบทดสอบความชอบแบบ 9-point hedonic scale ศึกษาอายุการเก็บรักษา 10 วัน ที่อุณหภูมิ -16.7 องศาเซลเซียส และคำนวณต้นทุนการผลิตสูตรที่ดีที่สุดชนิดละ 1 สูตร พบว่า สูตรขนมปังโซโบโรโคเรียนสูตรที่ดีที่สุด ได้แก่ สูตรฟักทองร้อยละ 30 จะมีสีเหลืองทองและมีกลิ่นหอมของฟักทองอบ มีเนื้อสัมผัสนุ่ม สูตรงาดำร้อยละ 7 จะมีสีเทาดำและมีกลิ่นหอมของงาดำคั่ว และสูตรงาม้อนร้อยละ 7 จะมีสีเหลืองอ่อนและมีงาม้อนกระจายตัวอยู่ทั่วไปเมื่อเคี้ยวงาม้อนจะรู้สึกกรอบจากการแตกออกของงาม้อน ขนมปังโซโบโรโคเรียนสูตรพื้นฐาน สูตรฟักทองร้อยละ 30 สูตรงาดำร้อยละ 7 และสูตรงาม้อนร้อยละ 7 มีอายุการเก็บรักษา ดังนี้ 3, 5, 10 และ 3 วัน ตามลำดับ ขนมปังโซโบโรโคเรียนสูตรพื้นฐาน สูตรฟักทองร้อยละ 30 สูตรงาดำร้อยละ 7 และสูตรงาม้อนร้อยละ 7 มีต้นทุนการผลิตต่อชิ้น เท่ากับ 12.19, 12.17, 12.40 และ 12.60 บาท ตามลำดับ