

บทที่ 1

บทนำ

ขนมเค้ก เป็นขนมอบที่มีลักษณะเนื้อเบานุ่มและฟูสหวานมีขนาด รูปร่าง กลิ่น รส แตกต่างกันไป เช่น เค้กเนย เค้กชิฟฟอน เค้กม้วน เค้กช็อกโกแลต ชีสเค้ก ส่วนประกอบของเค้ก ได้แก่ แป้งสาลี เนย น้ำตาลทราย ไข่ นม เกลือ สารที่ทำให้ขึ้นฟู สารแต่งกลิ่น รส และส่วนผสมอื่น ๆ ได้แก่ ผลไม้ สมุนไพร และธัญพืช

ขนมเค้กอาจเสริมสมุนไพรหรือธัญพืช เพื่อเสริมสุขภาพหรือสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ ธัญพืชที่ใช้ได้แก่ งาดำ เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ เมล็ดทานตะวัน ข้าวโอ๊ต เมล็ดขนุน ข้าวเจ้า ข้าวหอมชนิด และลูกเดือย การเติมธัญพืช เพื่อให้ได้รับสารอาหารที่มีประโยชน์ เช่น วิตามินอี จากข้าวหอมชนิด ฟอสฟอรัสจากถั่วลิสง แคลเซียมจากงาขาวและงาดำ ซีลีคอน ฟอสฟอรัส โปแตสเซียม แคลเซียม และวิตามินบีหนึ่ง จากลูกเดือย

จากคุณสมบัติของลูกเดือยที่มีประโยชน์สูงทางด้านโภชนาการและบำรุงสุขภาพ ปัจจุบันแป้งสาลีต้องนำเข้าจากต่างประเทศมีราคาสูงขึ้น ผู้วิจัยจึงได้วิจัย การทำเค้กโดยใช้แป้งลูกเดือยทดแทนแป้งสาลีบางส่วนเพื่อประโยชน์ทางด้านโภชนาการและประหยัดเงิน เพราะแป้งสาลีมีราคาสูงขึ้นเรื่อย ๆ

คำสำคัญ

เค้ก (Cake) = ขนมอบ (bakery) ชนิดหนึ่ง นิยมใช้เป็นขนมหวานเสิร์ฟพร้อมน้ำชา กาแฟและนิยมเป็นขนมในงานวันเกิด ปีใหม่

แป้งสาลี (Wheat flour) = แป้งที่ทำจากข้าวสาลีพวกซอฟต์วีตมีโปรตีนต่ำใช้ทำเค้ก

แป้งลูกเดือย (job's tears flour) = แป้งที่ทำจากลูกเดือยนำมาอบที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียสและบดลดขนาดให้เหมือนแป้งสาลี

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนากรรมวิธีการผลิตเค้กโดยใช้แป้งลูกเดือยทดแทนแป้งสาลีบางส่วน
2. เพื่อศึกษาคุณภาพทางกายภาพของเค้กที่ใช้แป้งลูกเดือยทดแทนแป้งสาลีบางส่วน

3. เพื่อทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์เค้กที่ใช้แป้งลูกเดี๋ยทดแทนแป้ง
สาลีบางส่วน

4. เพื่อศึกษาราคาค่าต้นทุนของเค้กจากแป้งลูกเดี๋ยทดแทนแป้งสาลีบางส่วน

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยนี้ทดลองเฉพาะเค้กที่มีไขมันเป็นส่วนผสมหลัก

ประโยชน์ที่จะได้รับ

1. ได้เค้กสูตรใหม่ที่มีแป้งลูกเดี๋ยเป็นส่วนผสมทดแทนแป้งสาลีบางส่วน
2. ได้เค้กที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้น
3. เผยแพร่การทำขนมเค้ก ให้แก่อาจารย์ผู้สอน การทำเค้กในโรงเรียนมัธยม
ขยายโอกาส ผู้ประกอบอาชีพอิสระและนักศึกษาโปรแกรมการศึกษาพิเศษ