

บทที่ 5

สรุปผลการทดลอง

สรุปผลการทดลอง

1. อัตราส่วนที่เหมาะสมของแป้งสาลีต่อแป้งลูกเดี๋ยย ในการผลิตเค้กที่ผู้บริโภครับประทานคือ 75 : 25 ซึ่งเป็นอัตราส่วนที่ทำให้ผลิตภัณฑ์เค้กที่ได้มีลักษณะนุ่ม สี กลิ่น รส กลิ่นเดียวกับเค้กที่มีอัตราส่วนต่อแป้งลูกเดี๋ยยคือ 100 : 0

2. การศึกษาต้นทุนการผลิตเค้กแป้งลูกเดี๋ยยทดแทนแป้งสาลีบางส่วน การผลิตเค้กสูตรแป้งลูกเดี๋ยยทดแทนแป้งสาลี ดังตารางที่ 5.1 เนื่องจากแป้งลูกเดี๋ยยมีราคาถูกกว่าแป้งสาลีจึงทำให้ราคาค้นทุนถูกกว่าการใช้แป้งสาลี

ตารางที่ 5.1 ต้นทุนการผลิตเค้กแป้งลูกเดี๋ยยทดแทนแป้งสาลีบางส่วน

ราคา(บาท/ก.ก.) บ. วัตถุดิบเป็น ก.ก.	ต้นทุน(บาท)			
	เค้กแป้งสาลี	เค้กแป้งลูกเดี๋ยย (ทดแทน)		
แป้งสาลี	45	$400^1/300^2$	18	13.50
แป้งลูกเดี๋ยย	44	100	-	3.00
นมข้นจืด	22/205 กรัม	250	13.5	13.50
ผงฟู	5/30 ก	9	1.50	1.50
น้ำตาลทราย	25	350	8.75	8.75
ไข่ไก่	3.4 ฟอง	300	21.00	21.00
เนยสด	180	400	72.00	72.00
เนยขาว	60	50	3.00	3.00
อีซี 25 เค	90/450 ก	12	2.40	2.40
			140.15	138.65

หมายเหตุ 1. น.น.แป้งสาลี ที่ไม่มีแป้งลูกเดี๋ยย

2. น.น.แป้งสาลีที่มีแป้งลูกเดี๋ยย 25%

เค้กเนย

ส่วนผสม

แป้งเค้ก	400 กรัม
ผงฟู	10 กรัม
น้ำตาลทราย	350 กรัม
โอวัลเล็ต	400 กรัม
อีซี 25 เค	50 กรัม
นมข้นจืด	250 กรัม
ไข่ไก่	300 กรัม
เนยสด	180 กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลี ผงฟู เข้าด้วยกัน
2. ตีเนย น้ำตาลทราย อีซี 25 เค ด้วยความเร็วปานกลาง จนขึ้นฟู
3. ค่อยๆเติมไข่ไก่ทีละฟองและ โอวัลเล็ต ลดความเร็วลงใส่แป้งที่ร่อนไว้สลับกับนมข้นจืด โดยเริ่มที่แป้งและจบลงที่แป้ง ผสมให้เข้ากัน
4. เทใส่พิมพ์ขนาด 1 ปอนด์ ที่ทาเนยขาวและโรยแป้งนวลไว้และเคาะแป้งออก อบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส นาน 25-30 นาทีหรือจนสุก นำออกจากเตาอบพักสักครู่ คว่ำเค้กออกจากพิมพ์

3. ผู้วิจัยได้ทำการทดลองต่อโดยใช้แป้งสาลี ต่อแป้งลูกเดี๋ยในอัตราส่วน 75:25

ในการทำเค้กกล้วยหอม และเค้กแอปเปิ้ลซึ่งได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค เหมือนกับการใช้แป้งสาลีชนิดเดียว แต่ให้คุณค่าทางโภชนาการสูงจากลูกเดี๋ย

ข้อเสนอแนะ

ควรมีการใช้แป้งลูกเดี๋ยในการทำผลิตภัณฑ์ขนมทุกชนิด เช่น ขนมปัง ลูกเกด มัฟฟิน แพนเค้ก ทองม้วน ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมชั้น ขนมกล้วยฟู ฯลฯ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับประโยชน์จากสารอาหารต่างๆ ที่มีลูกเดี๋ยผสม เพื่อเป็นอาหารสุขภาพ

บรรณานุกรม

- กล้าณรงค์ ศรีรอด เกื้อกูล ปิยะจอมขวัญ, 2546. เทคโนโลยีของแป้ง, กรุงเทพฯ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- เกตุวานิชอุตสาหกรรม, มปท. ครบเครื่องเบเกอรี่ 6.
- จริยา เดชบุญชร. 2534. การแต่งหน้าเค้ก. กรุงเทพฯ. ศรีสยามการพิมพ์.
- จันทร์ทิพย์ แซ่เอี้ยว. Healthy Food, Gourmet & Cuisine. 5(056)น.73.
- จิตรนา แจ่มเมฆ, อรอนงค์ นัยวิกุล. 2527. เบเกอรี่เทคโนโลยีของแป้ง. กรุงเทพฯ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- บางกอกฟลาวมิลล์. มปท. Bakery Book III.
- เบอร์ลี่ ยุคเกอร์ สเปเชียล. มปท. สูตรขนมอร่อย..อร่อย ด้วยวัตถุดิบคุณภาพ.
- ปราณี อานประื่อง. 2547. หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส. กรุงเทพฯ.
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ผานิต รุจิรพิสิฐ. 2549. อาหาร. ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เสริมสมุนไพร. 36(1) น.17-20.
- ไพลิน ผู้พัฒน์. 2548. อาหาร. ลูกก็รัญพิช 35(1) น.28-30.
- ศิริธร ศิริอมรพรรณ. 2547. การผลิตเค้กโดยแป้งข้าวทดแทนข้าวสาลี. รายงาน
การวิจัยชุดโครงการข้าว.มหาสารคาม.มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- สอนการผลิตอาหารและขนมมาตรฐาน(ร.ร.). มปท. ตำราการทำขนมจากแป้งสาลีเล่ม 4.
กรุงเทพฯ. กรุงเทพฯ.
- อริสรา รอดม้วย. 2550. วารสารเทคโนโลยีการอาหาร. การผลิตลูกก็โดยใช้แป้งสาลีหอม
นิลทดแทนแป้งสาลีบางส่วน. 3(1) น.37-43.