**หัวข้อวิจัย** การทำแห้งเส้นขนมจีน

**ผู้ดำเนินการวิจัย** พัชรี เฉลิมแสน และอาทิตย์ คิดนอก

**ที่ปรึกษา** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชูทวีป ปาลกะวงศ์ ณ อยุธยา

**หน่วยงาน** สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

**ปี พ.ศ.**  2559

**บทคัดย่อ**

งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาอุณหภูมิที่เหมาะสมในการอบแห้งเส้นขนมจีนโดยอบที่อุณหภูมิต่างกันคือ 70 80 และ90 °C เป็นเวลา 3 ชั่วโมงโดยใช้ค่า awและเปอร์เซ็นต์ความชื้นเป็นเกณฑ์การเลือกและศึกษาการคืนตัวของเส้นขนมจีนที่ผ่านการอบแห้งที่อุณหภูมิต่างกัน คือ 70 80 และ90°Cโดยใช้ไมโครเวฟกำลังไฟฟ้า 800 วัตต์อัตราส่วนของเส้นขนมจีนแห้ง 20 กรัมต่อน้ำ 200 มิลลิลิตรเป็นเวลา 4 นาทีและเพื่อศึกษาความแตกต่างของเส้นขนมจีนอบแห้งที่อุณหภูมิต่างกัน คือ70 80 และ90 °Cเมื่อผ่านการคืนตัวแล้วกับขนมจีนเส้นสดแป้งหมักได้แก่ ค่าสีของเส้นขนมจีนค่าความเหนียวของเส้นขนมจีนและการยอมรับของผู้บริโภค ด้วยวิธีทดสอบแบบ9-Point Hedonic Scaleผลการวิจัยพบว่าอุณหภูมิที่เหมาะสมในการอบแห้งเส้นขนมจีน คือ 70 °Cเป็นเวลา 3 ชั่วโมงโดยมีค่าawเท่ากับ0.572 ความชื้นเท่ากับ7.509 เปอร์เซ็นต์สำหรับการคืนตัวของเส้นขนมจีนพบว่าเส้นขนมจีนที่อบแห้งที่ 90 °Cมีการคืนตัวได้ดีที่สุดสีของเส้นขนมจีนมีแนวโน้มออกไปทางสีเหลืองความเหนียวของเส้นขนมจีนมีค่าเท่ากับ 0.026 นิวตัน แต่เส้นขนมจีนที่ใช้อุณหภูมิในการอบ 70 °Cได้คะแนนการยอมรับจากผู้บริโภคมากที่สุดโดยมีความชอบโดยรวมเท่ากับ7.466

**คำสำคัญ :** ขนมจีน อุณหภูมิ การคืนตัว การทำแห้ง ความเหนียว