**หัวข้อวิจัย** การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งควินัวในผลิตภัณฑ์บราวนี่

**ผู้ดำเนินการวิจัย** อรทัย หงษ์ศรี และรัตนา สุพันทะ

**ที่ปรึกษา** อาจารย์ ศนันธร พิชัย

**หน่วยงาน** สาขาวิชา เทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร หลักสูตร วิทยาศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

**ปี พ.ศ.** 2559

**บทคัดย่อ**

 งานวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการผลิตบราวนี่โดยใช้แป้งควินัวทดแทน

100% ในแป้งสาลี โดยคัดเลือกวิธีการผสมโดยใช้การตีผสมแบบครีมเนย หรือแบบเกิดฟอง

และทดสอบการยอมรับด้วย ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น เนื้อสัมผัส ความหวาน และ

ความชอบโดยรวม ของผู้บริโภค จำนวน 30 คน ซึ่งประเมินด้วยวิธีการทดสอบ แบบ

Hedonic 9 Scale และทดสอบคุณสมบัติทางด้านกายภาพโดยใช้เครื่องTexture Analyser

วัดเนื้อสัมผัส การวัดสีโดยใช้เครื่อง ColorFlex EZ รวมทั้งวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ

ของผลิตภัณฑ์บราวนี่ พบว่า วิธีการตีผสมแบบครีมเนย ได้รับคะแนนการยอมรับจาก

ผู้บริโภคมากกว่าวิธีการตีผสมแบบเกิดฟองโดยมีความชอบโดยรวมอยู่ในระดับ 7.65

นอกจากนี้ ยังพบว่า ผลิตภัณฑ์บราวนี่ ที่ทำจากแป้งควินัวมีค่าความแข็ง 0.55±0.12 กรัม

และมีองค์ประกอบทางเคมี ดังนี้ โปรตีน ร้อยละ 8.17±0.15 ไขมัน ร้อยละ25.95±0.55 และเถ้า

ร้อยละ0.04±0.01 ตามลำดับ

**คำสำคัญ** : แป้งควินัว แป้งสาลี บราวนี่ โรคแพ้กลูเตน กลูเตน