

หัวข้อวิจัย การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งควินัวในผลิตภัณฑ์บราวนี่  
ผู้ดำเนินการวิจัย อรทัย หงษ์ศรี และรัตนา สุพันธ์  
ที่ปรึกษา อาจารย์ ศันันธร พิชัย  
หน่วยงาน สาขาวิชา เทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร  
หลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม  
ปี พ.ศ. 2559

### บทคัดย่อ

งานวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการผลิตบราวนี่โดยใช้แป้งควินัวทดแทน 100% ในแป้งสาลี โดยคัดเลือกวิธีการผสมโดยใช้การตีผสมแบบครีมเนย หรือแบบเกิดฟอง และทดสอบการยอมรับด้วย ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น เนื้อสัมผัส ความหวาน และความชอบโดยรวม ของผู้บริโภค จำนวน 30 คน ซึ่งประเมินด้วยวิธีการทดสอบ แบบ Hedonic 9 Scale และทดสอบคุณสมบัติทางด้านกายภาพโดยใช้เครื่อง Texture Analyser วัดเนื้อสัมผัส การวัดสีโดยใช้เครื่อง ColorFlex EZ รวมทั้งวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ของผลิตภัณฑ์บราวนี่ พบว่า วิธีการตีผสมแบบครีมเนย ได้รับคะแนนการยอมรับจาก ผู้บริโภคมากกว่าวิธีการตีผสมแบบเกิดฟองโดยมีความชอบโดยรวมอยู่ในระดับ 7.65 นอกจากนี้ ยังพบว่า ผลิตภัณฑ์บราวนี่ ที่ทำจากแป้งควินัวมีค่าความชื้น  $0.55 \pm 0.12$  กรัม และมอดูล์ประกอบทางเคมี ดังนี้ โปรตีน ร้อยละ  $8.17 \pm 0.15$  ไขมัน ร้อยละ  $25.95 \pm 0.55$  และเถ้า ร้อยละ  $0.04 \pm 0.01$  ตามลำดับ

คำสำคัญ : แป้งควินัว แป้งสาลี บราวนี่ โรคแพ้งลูเตน กลูเตน

