**หัวข้อวิจัย** การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นจากน้ำแตงโม ; ชุมชนบ้านหนองยาง อำเภอ

 โกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม

**ผู้ดำเนินการวิจัย** นางปิยนาฏ พันธ์ประสิทธิ์

**หน่วยงาน** สำนักงานสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

**ปี พ.ศ.** 2560

**บทคัดย่อ**

 การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นน้ำแตงโม จากการแปรรูปข้าวที่มีอยู่ในชุมชนบ้านหนองยาง และเพื่อประเมินค่าทางประสาทสัมผัสต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นน้ำแตงโม โดยทำการศึกษา 1) ความต้องการของผู้บริโภค 2) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นน้ำแตงโม ทำการศึกษาจากข้าว 2 ชนิด ได้แก่ ข้าวเหนียวพันธุ์ไรซ์เบอรี่ และข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ทำการพัฒนาสูตรจำนวน 3 สูตร ได้แก่สูตร ไม่ใส่เกลือ ใส่เกลือ 1% และใส่เกลือ 1% และน้ำตาล 1% ศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพ ได้แก่ ร้อยละของการสูญเสียน้ำหนัก และความแน่นเนื้อ และ 3) ทำการประเมินค่าทางประสาทสัมผัสของแต่ละสูตรการผลิต

 ผลการศึกษา ความต้องการของผู้บริโภค พบว่ามีความชอบในการรับประทานข้าวแต๋น ร้อยละ 60 การรับประทานข้าวแต๋นแล้วแต่โอกาสคิดเป็น ร้อยละ 74 รวมทั้งถือว่าข้าวแต๋นเป็นขนมขบเคี้ยวยามว่าง ลักษณะของข้าวแต๋นที่ต้องการให้มีความกรอบถึงร้อยละ 90 และมีความเค็มเพียงเล็กน้อย ร้อยละ 86 สำหรับคุณสมบัติทางกายภาพ พบว่าร้อยละของการสูญเสียน้ำหนักในสูตรข้าวเหนียวพันธุ์ไรซ์เบอรี่ใส่เกลือ 1% และน้ำตาล 1% มีค่าน้อยที่สุดเท่ากับร้อยละ 2.46 $\pm $ 0.01% ซึ่งเป็นสูตรที่สามารถชะลอการสูญเสียน้ำหนักได้ดีที่สุดซึ่งสอดคล้องกับค่าความแน่นเนื้อในผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นที่คงความแน่นเนื้อได้คุณภาพดีที่สุดเท่ากับ 3.58 $\pm $ 0.20 kg/cm2 ส่วนผลการประเมินค่าทางประสาทสัมผัสที่ได้รับคะแนนการยอมรับคุณลักษณะด้านต่างๆ พบว่าข้าวแต๋นน้ำแตงโมสูตรข้าวเหนียวพันธุ์ไรซ์เบอรี่ และข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ใส่เกลือ 1% และน้ำตาล 1% มีคะแนนความชอบสูงที่สุด

**คำสำคัญ:**การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ ข้าวแต๋น น้ำแตงโม

Title: Developing Products of Rice Cracker from Water Melon Juice: Ban Nong Yang Community, Kosumpisai District, Mahasarakham Province

Author: PiyanachPanprasit

Organization: Office of Research and Development, RajabhatMahaSarakham University

Year: 2017

ABSTRACT

The major aim of the research was to develop products of rice crackers from water melon juice in Ban Nong Yang Community and to test sensory value of the rice crackers. The research focused on need analysis of consumers and the rice crackers were made from two types of rice: rice berry sticky rice andกข. 6 sticky rice by using three recipes.The recipes were rice cracker with 1% of salt, rice cracker without1% of salt and rice cracker with 1% of sugar. The physical quality of the cracker was identified by the loss of weight and tightness and the three recipes were tested by sensory values.

 The study showed that 60% of the consumers liked to eat rice crackers. 74% of the consumerssometimesate rice cracker as a snack. 90% of the consumers liked its crispiness, and 86% of the consumers liked slight salty cracker. Regarding the physical quality of the cracker, the findings indicated that the least loss of weight of rice berry cracker with 1% of salt and sugar was 2.46 ± 0.01%, which the recipe o fthemost crispy rice cracker from water melon juice was3.58 ± 0.20 kg/cm. The most favorite rice cracker from water melon juice regarding the sensory test was rice cracker from rice berry and กข. 6 sticky rice with 1% of salt and 1% of sugar.

Key word: Developing Products of Rice Crackerfrom Water Melon Juice