

กิตติกรรมประกาศ

การวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นน้ำแตงโม ; ชุมชนบ้านหนองยาง อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม ซึ่งเป็นโครงการย่อย ในโครงการวิจัยและพัฒนาอาหารสู่ครัวโลกสำเร็จลงด้วยดี โดยได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากงบประมาณแผ่นดิน ที่พิจารณาทุนวิจัย จากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงยิ่ง

คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณรายนามบุคคลและหน่วยงานต่างๆ ต่อไปนี้ที่มีส่วนช่วยในการทำการวิจัยสำเร็จลงด้วยดี รศ.สมชาย วงศ์เกษม อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ขอขอบคุณศูนย์วิทยาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ที่ให้ความอนุเคราะห์ห้องปฏิบัติการในการวิเคราะห์ข้าวแต๋นน้ำแตงโม ขอขอบคุณผู้ช่วยนักวิจัยที่วิเคราะห์ข้อมูลและจัดทำรูปเล่มงานวิจัยจนเสร็จสมบูรณ์ ท้ายสุดขอขอบคุณผู้ที่มีส่วนช่วยเหลือทุกท่าน ผู้วิจัยขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้ และหวังว่างานวิจัยนี้จะเป็นประโยชน์ทางด้านวิชาการต่อผู้ที่สนใจ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ปิยนฎา พันธุ์ประสิทธิ์

ตุลาคม 2560

| | |
|-------------------|--|
| หัวข้อวิจัย | การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำแดงโม ; ชุมชนบ้านหนองยาง อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม |
| ผู้ดำเนินการวิจัย | นางปิยนภา พันธุ์ประสิทธิ์ |
| หน่วยงาน | สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม |
| ปี พ.ศ. | 2560 |

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำแดงโม จากการแปรรูปข้าวที่มีอยู่ในชุมชนบ้านหนองยาง และเพื่อประเมินค่าทางประสาทสัมผัสต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำแดงโม โดยทำการศึกษา 1) ความต้องการของผู้บริโภค 2) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำแดงโม ทำการศึกษาจากข้าว 2 ชนิด ได้แก่ ข้าวเหนียวดำ และข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ทำการพัฒนาสูตรจำนวน 3 สูตร ได้แก่สูตร 1) ไม่ใส่เกลือ 1% และใส่เกลือ 1% และน้ำตาล 1% ศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพ ได้แก่ ร้อยละของการสูญเสียน้ำหนัก และความแน่นเนื้อ และ 3) ทำการประเมินค่าทางประสาทสัมผัสของแต่ละสูตรการผลิต

ผลการศึกษา ความต้องการของผู้บริโภค พบว่ามีความชอบในการรับประทานข้าวแต่น้ำแดง ร้อยละ 60 การรับประทานข้าวแต่น้ำแดงแล้วแต่โอกาสคิดเป็น ร้อยละ 74 รวมทั้งถือว่าข้าวแต่น้ำแดงเป็นขนมขบเคี้ยวว่าง ลักษณะของข้าวแต่น้ำแดงที่ต้องการให้มีความกรอบถึงร้อยละ 90 และมีความเค็มเพียงเล็กน้อย ร้อยละ 86 สำหรับคุณสมบัติทางกายภาพ พบว่าร้อยละของการสูญเสียน้ำหนักในสูตรข้าวเหนียวดำใส่เกลือ 1% และน้ำตาล 1% มีค่าน้อยที่สุดเท่ากับร้อยละ $2.46 \pm 0.01\%$ ซึ่งเป็นสูตรที่สามารถชะลอการสูญเสียน้ำหนักได้ดีที่สุดซึ่งสอดคล้องกับค่าความแน่นเนื้อในผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำแดงที่คงความแน่นเนื้อได้คุณภาพดีที่สุดเท่ากับ $3.58 \pm 0.20 \text{ kg/cm}^2$ ส่วนผลการประเมินค่าทางประสาทสัมผัสที่ได้รับคะแนนการยอมรับคุณลักษณะด้านต่างๆ พบว่าข้าวแต่น้ำแดงโมสูตรข้าวเหนียวดำ และข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ใส่เกลือ 1% และน้ำตาล 1% มีคะแนนความชอบสูงที่สุด

คำสำคัญ: การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ ข้าวแต่น้ำแดงโม

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

Author Piyanach Panprasit

Organization Research and Development Institute Rajabhat MahaSarakham 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 and RD. 6 sticky rice by using three recipes. The recipes were rice cracker with 1% of salt, rice cracker without 1% 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 consumers sometime sate 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 $2.46 \pm 0.01\%$, which the recipe of the most crispy rice cracker from water melon juice was $3.58 \pm 0.20 \text{ kg/cm}^2$. The most favorite rice cracker from water melon juice regarding the sensory test was rice cracker from Black sticky rice and RD. 6 sticky rice with 1% of salt and 1% of sugar.

Key word : Developing Products of Rice Cracker from Water Melon Juice

