



การใช้แป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์บะหมี่ไข่

ณัฐวรรณาท ไหมตีบ^{1*}, สรรเพชญ์ บันลือวงศ์¹, อรชума หนูน้อย² และเนตรชนก ชุมชุย³

The Use of Sungyod Rice Flour Substituted for Wheat Flour in Egg Noodles

Nutwanarat Maiteeb^{1*}, Sunpech Bunluewong¹, Onchuma Nunoy², Netchanok Chumchuy³

¹อาจารย์สาขาวิชาการอาหารและธุรกิจบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนครินทร์

²อาจารย์สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนครินทร์

³ครูกลุ่มสาระการเรียนรู้ภาษาไทย โรงเรียนภูผาคินทร์พิทยาลัย

¹Lecturer, Department of Food and Service Business, Faculty of Science and Technology, Rajabhat Rajanagarindra University

²Lecturer, Department of Public Health, Faculty of Science and Technology, Rajabhat Rajanagarindra University

³Teacher, Career subject group, Phubodin Phitthayalai School

* Corresponding author; maymy544251@gmail.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาดำรับพื้นฐานของบะหมี่ไข่ ศึกษาปริมาณแป้งข้าวสังข์หยดที่เหมาะสมในการผลิตบะหมี่สด และศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์บะหมี่ไข่ โดยนำไปประเมินคุณค่าทางประสาทสัมผัสในด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ใช้ผู้ทดสอบจำนวน 30 คน ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9-Point Hedonic Scale) พบว่าดำรับพื้นฐานดำรับที่ 2 ได้รับการยอมรับมากที่สุด จากนั้นศึกษาปริมาณการใช้แป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์บะหมี่ไข่ ร้อยละ 10 15 และ 20 ใช้ผู้ทดสอบจำนวน 60 คน พบว่าปริมาณการใช้แป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์บะหมี่ไข่ ร้อยละ 15 มีการยอมรับมากที่สุด ในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ย 7.82 8.02 7.75 7.70 7.45 และ 8.15 ตามลำดับ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 แล้วศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์บะหมี่ไข่ พบว่า มีความชอบโดยรวมอยู่ในระดับ มาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.43

คำสำคัญ: บะหมี่ไข่ แป้งข้าวสังข์หยด การทดแทนแป้งข้าวสังข์หยดในผลิตภัณฑ์บะหมี่ไข่



ABSTRACT

This research aimed to study the basic recipe for “Egg Noodles”. Study the appropriate amount of Sangyod rice flour for producing fresh noodles. And study consumer satisfaction with Sangyod rice flour products in place of wheat flour in egg noodle products. The sensory evaluation method in appearance, color, scents, taste, textures, and preferences was used for the sensory analysis. The sample group consisted of 30 people taste testing and rating their taste satisfaction by using the 9 - point hedonic scale. The study found that the second basic recipe had the highest scores in overall satisfaction. It was found that the second basic recipe was the most accepted. Then study the amount of use of Sangyod rice flour in place of wheat flour in egg noodle products at 10, 15, and 20 percent using 60 testers. It was found that 15 percent were the most accepted. In terms of appearance, color, aroma, taste, texture, and overall liking, the averages were 7.82, 8.02, 7.75, 7.70, 7.45, and 8.15, respectively. Statistically significant at the .05 level. Study of consumer satisfaction with the Sangyod rice flour product in place of wheat flour in egg noodle products. It was found that overall preference was at a high level with an average of 4.43

บทนำ

การพัฒนาที่รวดเร็วของของเทคโนโลยีและความก้าวหน้าทางวิทยาการของมนุษย์ ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางด้านอาหารและเครื่องดื่ม ความก้าวหน้าของอาหารแห่งอนาคตที่สามารถตอบโจทย์ผู้บริโภคได้ทั้งรสชาติ สุขภาพ และความสะดวกสบาย โดยงานวิจัยมีการคาดการณ์ว่าตลาดอาหาร Health & Wellness จะเติบโตขึ้นถึง 7-9% ในช่วงปี 2022-2029 เนื่องจากพฤติกรรมของผู้บริโภคที่หันมาใส่ใจสุขภาพและอัตราการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ Organic ที่มากขึ้น รวมถึงการพัฒนาอาหารอนาคต หรือ ‘Future Food’ เป็นกระแสที่กำลังมาแรงในระดับโลก เป็นทางเลือกใหม่ที่เข้ามาตอบโจทย์ปัญหาด้านความมั่นคงทางอาหารในอนาคต เนื่องจากได้มีการนำนวัตกรรมและความคิดสร้างสรรค์มาพัฒนาวัตถุดิบเพื่อช่วยตอบโจทย์ความต้องการและลดผลกระทบที่อาจจะเกิดขึ้นกับสภาพแวดล้อม ในขณะที่ในการผลิตอาหารยังต้องให้ความสำคัญของ รสชาติอาหารที่ต้องดี เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และมีประโยชน์ต่อสุขภาพควบคู่กันไปด้วย (ธีระพล ถนอมศักดิ์ยุทธ, 2565) จึงได้มีการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ต่อการเปลี่ยนแปลงมากขึ้น

ผลิตภัณฑ์บะหมี่เส้นสด จากการค้นพบทางโบราณคดีและข้อมูลทางประวัติศาสตร์พบว่า บะหมี่มีต้นกำเนิดในประเทศจีน สามารถนำไปประกอบอาหารจานหลักหรืออาหารว่างได้ ถือได้ว่าเป็นอาหารที่รับประทานได้ง่ายเหมาะกับทุกช่วงวัย มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เส้นบะหมี่ หรือ เส้นหมี่เหลือง มีส่วนผสมหลัก ๆ ประกอบด้วย แป้งสาลี ไข่ไก่ และเกลือ นวดให้เข้ากัน จนได้แป้งเหลืองเนื้อเนียนนุ่ม จากนั้นนำมาตัดเป็นเส้น หรือ ใช้การตวัดไปมา จนสามารถแยกแป้งออกมาเป็นเส้นบะหมี่เล็ก ๆ มีทั้งแบบที่เป็นเส้นกลมมนและเส้นกลมแบน โดยกระบวนการผลิตเส้นบะหมี่สามารถนำมาต่อยอด และพัฒนาให้เป็นอาหารที่เหมาะสมกับยุคสมัยของคนรักสุขภาพ



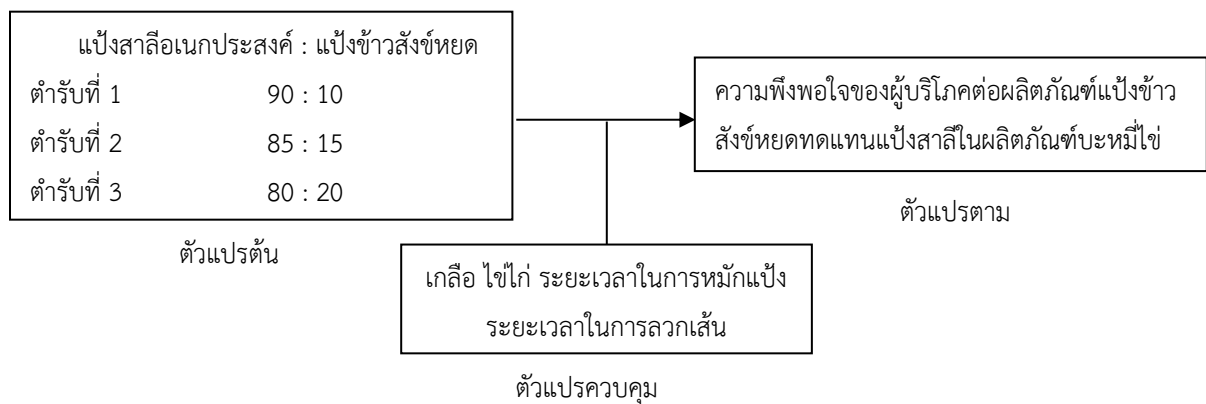
ข้าวสังข์หยด อาหารที่เหมาะสำหรับคนรักสุขภาพ เป็นข้าวเจ้าพันธุ์สังข์หยด ข้าวพื้นเมืองพันธุ์เบา ปลูกฤดูนาปีในเขตพื้นที่จังหวัดพัทลุง ข้าวสารเป็นข้าวที่มีเมล็ดสีขาวปนแดงหรือสีชมพู รูปร่างเรียวยาวเล็ก หากเป็นข้าวกล้องมีสีแดงจนถึงแดงเข้มในเมล็ดเดียวกัน ประโยชน์มีมากมาย ได้แก่ มีวิตามินบีสูง วิตามินบี1 ช่วยป้องกันโรคเหน็บชา วิตามินบี2 ช่วยในการป้องกันโรคปากนกกระจอก มีปริมาณสังกะสีสูงที่สุด และให้พลังงานต่ำที่สุด สารสีแดงเป็นรงควัตถุประเภทฟลาโวนอยด์ชนิดมีสารแอนโทไซยานินอยู่ในเยื่อชั้นนอกของข้าวมีคุณสมบัติในการต้านอนุมูลอิสระได้ดี ช่วยลดความชรา และลดความเสี่ยงการเป็นโรคต่าง ๆ เช่น ป้องกันโรคหัวใจ และโรคระบบภูมิคุ้มกันทำงานผิดปกติ ช่วยชะลอความชรา ลดการตีตันของหลอดเลือด เพิ่มการไหลเวียนของโลหิต มีสารโนอะซินสูง ช่วยในเรื่องของระบบประสาทและผิวหนัง มีสารแคลเซียมและฟอสฟอรัส ช่วยในการป้องกันโรคกระดูกเสื่อม มีฤทธิ์ในการลดความเครียด รักษาอาการผิดปกติของสตรีวัยทอง ด้วยกระแสความนิยมของผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับอาหารเพื่อสุขภาพ ปลอดภัยจากสารพิษมีมากขึ้น โดยเฉพาะผู้บริโภคระดับกลางถึงระดับสูง ทำให้การผลิตอาหารเพื่อสุขภาพออกสู่ท้องตลาดมากขึ้น ข้าวสังข์หยดเป็นหนึ่งในหลาย ๆ สินค้าที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค (กรมวิชาการเกษตร, 2550)

จากที่กล่าวมาข้างต้น ผู้วิจัยเล็งเห็นถึงความสำคัญในการผลิตภัณฑ์โดยนำข้าวสังข์หยด มาผลิตเป็นแป้งข้าวสังข์หยด ใช้ในการทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมเค้ก เนื่องจากข้าวสังข์หยดมีประโยชน์และสรรพคุณที่ดีต่อร่างกาย อีกทั้งเมนูขนมเค้กยังเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมในทุกช่วงวัย และเป็นทางเลือกแก่คนรักสุขภาพ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาดำรับพื้นฐานของขนมเค้กเส้นสด
2. เพื่อศึกษาปริมาณแป้งข้าวสังข์หยดที่เหมาะสมในการผลิตขนมเค้ก
3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมเค้ก

กรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย



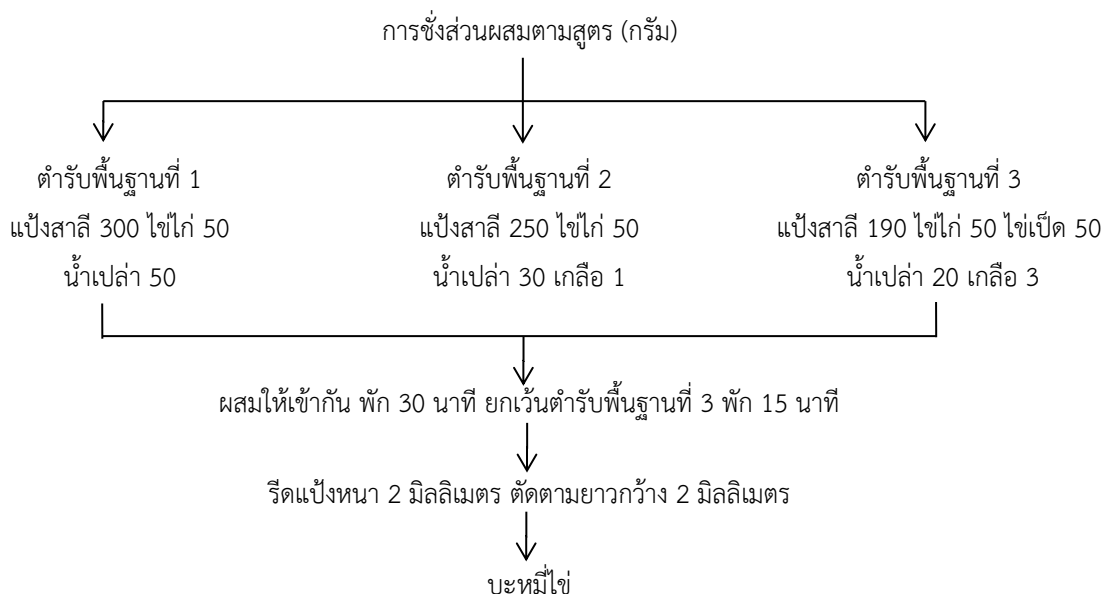
วิธีการศึกษา/วิธีการวิจัย

1. การศึกษาดำรับพื้นฐานของบะหมี่เส้นสด เพื่อทำการคัดเลือกจำนวน 3 ดำรับ นำไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส โดยใช้แบบทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส 9 - Point Hedonic Scale เพื่อทดสอบหาความชอบและความรู้สึกที่มีต่อผลิตภัณฑ์ ปัจจัยที่ทดสอบ ได้แก่ ลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ผู้ทดสอบชิมจำนวน 30 ท่าน เป็นนักศึกษา สาขาการอาหารและธุรกิจบริการ ชั้นปีที่ 3 และ 4 มหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนครินทร์ ซึ่งมีความเชี่ยวชาญด้านอาหาร โดยใช้วิธีการสุ่มแบบจำเพาะเจาะจง แล้วหาค่าเฉลี่ยและวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) เลือกดำรับพื้นฐานโดยพิจารณาจากตัวอย่างผู้ทดสอบชิม ให้คะแนนเฉลี่ยมากที่สุดเพื่อนำข้อมูลไปใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาบะหมี่ไข่ โดยทดแทนแป้งข้าวสังข์หยด

2. ศึกษาปริมาณของปริมาณการใช้แป้งข้าวสังข์หยด ที่มีต่อการทดสอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์บะหมี่เส้นสด จากการคัดเลือกดำรับพื้นฐาน นำมาศึกษาปริมาณแป้งข้าวสังข์หยดที่เหมาะสม ในอัตราส่วนที่แตกต่างกัน 3 ระดับ ได้แก่ ร้อยละ 10 15 และ 20 ของอัตราส่วนผสมทั้งหมด เพื่อทดสอบหาความชอบและความรู้สึกที่มีต่อผลิตภัณฑ์ ใช้แบบทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส 9 - Point Hedonic Scale ปัจจัยที่ทดสอบ ได้แก่ ลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ผู้ทดสอบชิมจำนวน 60 ท่าน เป็นนักศึกษาชั้นปีที่ 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนครินทร์ โดยใช้วิธีการสุ่มแบบบังเอิญ ทำการหาค่าเฉลี่ยและวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) โดยพิจารณาจากผู้ทดสอบชิมที่ให้คะแนนเฉลี่ยมากที่สุด เพื่อให้ได้ปริมาณแป้งข้าวสังข์หยดที่เหมาะสมในการผลิตบะหมี่สด ที่ผู้บริโภคยอมรับ

3. ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์บะหมี่ไข่ โดยนำดำรับทดลองที่ได้ค่าเฉลี่ยมากที่สุด โดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ โดยใช้เกณฑ์ของลิเคิร์ต (Likert Scale) ซึ่งใช้เกณฑ์ 5 ระดับ ผู้ทำแบบสอบถาม 60 ท่าน เป็นนักศึกษาชั้นปีที่ 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนครินทร์

กรรมวิธีการผลิตแป้งบะหมี่ไข่



ภาพที่ 2 กรรมวิธีการผลิตแป้งบะหมี่ไข่



เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. แบบประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส เพื่อประเมินคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ซึ่งประกอบด้วย ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวม ของผู้ประเมินที่มีต่อผลิตภัณฑ์ โดยใช้วิธีการให้คะแนนความชอบ 1 ถึง 9 (9-point hedonic scale) (ปราณี อ่านเปรื่อง, 2557)

2. แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ โดยใช้เกณฑ์ของลิเคิร์ต (Likert Scale) โดยใช้เกณฑ์การประเมิน 5 ระดับ โดยแทนความหมาย ดังนี้ 5 คือ มากที่สุด 4 คือ มาก 3 คือ ปานกลาง 2 คือ น้อย และ 1 คือ น้อยที่สุด สำหรับเกณฑ์การแปลความหมาย เพื่อจัดระดับคะแนนเฉลี่ยในช่วงคะแนนต่าง ๆ มีการคำนวณอันตรภาคชั้นของค่าเฉลี่ยมีค่าเท่ากับ 0.8 (ชัชวาลย์ เรื่องประพันธ์, 2539)

ผลการศึกษา

ผลการคัดเลือกตำรับพื้นฐานของบะหมี่ไข่

การทดลองครั้งนี้ได้ศึกษาตำรับบะหมี่ไข่ที่เหมาะสมจากตำรับพื้นฐาน 3 แหล่ง ที่มีส่วนผสมแสดงรูปที่ 1 เมื่อทำการผลิตบะหมี่ไข่ครบทั้ง 3 ตำรับ นำไปทดสอบทางประสาทสัมผัสผลปรากฏ ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงผลการทดสอบคุณภาพประสาทสัมผัสของตำรับแป้งข้าวสังข์หยด

คุณภาพประสาทสัมผัส	ตำรับพื้นฐานของบะหมี่ไข่		
	ตำรับที่ 1	ตำรับที่ 2	ตำรับที่ 3
ลักษณะที่ปรากฏ	6.78 ± 0.73 ^{ab}	7.98 ± 0.80 ^{ab}	7.40 ± 0.98
สี	6.68 ± 0.83 ^a	8.08 ± 0.66	6.53 ± 0.68 ^a
กลิ่น ^{ns}	6.40 ± 0.93	8.00 ± 0.64	6.95 ± 0.85
รสชาติ	6.37 ± 0.95 ^a	7.75 ± 0.71 ^a	6.67 ± 0.86 ^{ab}
เนื้อสัมผัส ^{ns}	6.78 ± 0.80	7.55 ± 0.88	6.43 ± 0.84
ความชอบโดยรวม	6.25 ± 0.78 ^{ab}	8.20 ± 0.52 ^a	7.17 ± 0.68 ^{ab}

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ย ± ความแปรปรวน

ตัวอักษรที่ต่างกันในแนวนอน มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$)

^{ns} หมายถึง ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$)

จากตารางที่ 1 ผลการศึกษาตำรับพื้นฐานบะหมี่ไข่ พบว่า การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ตำรับที่ 2 ได้รับการยอมรับมากที่สุด ในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ย 7.98 8.08 8.00 7.75 7.55 และ 8.20 ตามลำดับ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05



ผลการศึกษาเปรียบเทียบข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมปังโฮลไม

ศึกษาการยอมรับของกลุ่มตัวอย่าง โดยทำแบบทดสอบด้านประสาทสัมผัส ผลการทดลองแสดงดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 แสดงผลการทดสอบคุณภาพประสาทสัมผัสของตำรับแป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมปังโฮลไม

คุณภาพประสาทสัมผัส	ตำรับแป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมปังโฮลไม		
	ตำรับที่ 1	ตำรับที่ 2	ตำรับที่ 3
ลักษณะที่ปรากฏ	6.58 ± 0.83 ^{ab}	7.82 ± 0.77 ^a	7.73 ± 0.55 ^a
สี ^{ns}	6.52 ± 0.85	8.02 ± 0.60	6.12 ± 0.74
กลิ่น ^{ns}	6.90 ± 0.90	7.75 ± 0.73	6.35 ± 0.84
รสชาติ	6.37 ± 0.71 ^{ab}	7.70 ± 0.65 ^a	6.02 ± 0.89 ^a
เนื้อสัมผัส	7.13 ± 0.85 ^{ab}	7.45 ± 0.70 ^a	6.73 ± 0.95 ^{ab}
ความชอบโดยรวม	6.48 ± 0.62 ^{ab}	8.15 ± 0.48 ^a	7.22 ± 0.59 ^a

หมายเหตุ ค่าเฉลี่ย ± ความแปรปรวน

ตัวอักษรที่ต่างกันในแนวนอน มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

^{ns} หมายถึง ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$)

จากตารางที่ 2 ผลการทดสอบคุณภาพประสาทสัมผัสของตำรับแป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมปังโฮลไม พบว่าตำรับที่ 2 ได้รับการยอมรับมากที่สุด ในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ย 7.82 8.02 7.75 7.70 7.45 และ 8.15 ตามลำดับ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ผลการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมปังโฮลไม

เมื่อได้ตำรับที่ผู้ทดลองทดสอบคุณภาพประสาทสัมผัสของตำรับแป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมปังโฮลไม มีคะแนนเฉลี่ยโดยรวมมากที่สุด จากนั้นนำตำรับที่ได้รับการยอมรับมาศึกษาความพึงพอใจ โดยทำแบบสอบถาม ได้ผลปรากฏดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมปังโฮลไม

คุณภาพประสาทสัมผัส	คะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจ	แปลผลคะแนน
ลักษณะที่ปรากฏ	4.25 ± 0.77	มาก
สี	4.48 ± 0.65	มาก
กลิ่น	3.38 ± 0.49	ปานกลาง
รสชาติ	4.17 ± 0.72	มาก
เนื้อสัมผัส	3.90 ± 0.78	มาก
ความชอบโดยรวม	4.43 ± 0.65	มาก



จากตารางที่ 3 ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมไข่ พบว่า ผู้บริโภคให้ความพึงพอใจในระดับมาก ในด้าน สี ความชอบโดยรวม ลักษณะปรากฏ รสชาติ เนื้อสัมผัส มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.48 4.43 4.25 4.17 และ 3.90 ตามลำดับ ผู้บริโภคให้ความพึงพอใจในระดับปานกลาง ในด้านกลิ่น มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.38

การอภิปรายผล

ผลการทดสอบคุณภาพประสาทสัมผัสของตำรับแป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมไข่ พบว่า ตำรับที่ 2 ได้รับความยอมรับมากที่สุด สำหรับในด้านกลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส มีค่าเฉลี่ยน้อย เนื่องจากแป้งข้าวสังข์ มีโปรตีนสูงมากกว่าแป้งสาลี แต่มีคาร์โบไฮเดรตน้อยกว่าแป้งสาลี และแป้งสาลีจะมีไขมัน ช่วยให้รสชาติ และเนื้อสัมผัส ดีกว่า (ซูรย์ ศิริรักษ์, 2558)

ผลการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมไข่ พบว่า ผู้บริโภคให้ความพึงพอใจในระดับมาก สอดคล้องกับ พัชรพงษ์ สุ่มขำ ธมลวรรณ จันทฤทธิ์ และโสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ (2562) ได้ศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มแป้งข้าวสังข์หยด ผู้บริโภคให้ความพึงพอใจในระดับชอบมาก แต่ผู้บริโภคให้ความพึงพอใจในระดับปานกลาง ในด้านกลิ่น เนื่องจากข้าวสังข์หยดเป็นข้าวที่มีกลิ่นหอม ตามธรรมชาติและมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ เมื่อนำมาทดลองในผลิตภัณฑ์ขนมไข่ทำให้มีกลิ่นเปลี่ยนแปลงไป

สรุปผลการทดลอง

จากการศึกษาตำรับพื้นฐานขนมไข่ พบว่า การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ตำรับที่ 2 ได้รับความยอมรับมากที่สุด เนื่องจากมีปริมาณอัตราส่วนที่เหมาะสม สำหรับผลการทดสอบคุณภาพประสาทสัมผัสของตำรับแป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมไข่ พบว่า ตำรับที่ 2 ได้รับความยอมรับมากที่สุด ด้วยการทดแทนในอัตราส่วนที่ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป หากทดแทนในปริมาณน้อยในด้านความชอบโดยรวม ลักษณะปรากฏ สี และกลิ่น จะมีผลต่อผลิตภัณฑ์ และผลการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แป้งข้าวสังข์หยดทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมไข่ พบว่า ผู้บริโภคให้ความพึงพอใจในระดับมาก แต่ในด้านของกลิ่นผู้บริโภคยังให้ความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง

ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการศึกษาอายุการเก็บขนมไข่ไส้สด
2. นำสูตรที่ได้รับการยอมรับ ต่อยอดพัฒนาผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับการยืดอายุการเก็บรักษา

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณสถาบันวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ ที่คอยสนับสนุนการวิจัย และคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ ที่อนุเคราะห์ห้องปฏิบัติการในการทำวิจัย



เอกสารอ้างอิง

กรมวิชาการเกษตร (2550). ข้าวเจ้าพันธุ์สังข์หยด. สำนักพิมพ์กรมวิชาการเกษตร.

ชัชวาลย์ เรื่องประพันธ์ (2539). สถิติพื้นฐาน. โรงพิมพ์คลังนานาวิทยา.

ฑูรย์ ศิริรักษ์ (2558, 15 กรกฎาคม). ข้าวสังข์หยด สุดยอดข้าวของดีจากภาคใต้. <https://www.kohkokry.com/rice-sung-yod>.

ธีระพล ถนอมศักดิ์ยุทธ (2565). บัณฑิต: Future Food เทรนด์อาหารแห่งอนาคตสร้างความยั่งยืน. พรินท์ ซิตี จำกัด.

ปราณี อ่านเปรื่อง (2557). หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส. ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิทยาศาสตร์

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

พัชรพงษ์ สุ่มซ่า ธมลวรรณ จันทฤทธิ์ และโสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์ (2562) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกรอบเค็มแป้งข้าวสังข์หยด.

วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต, 1(1-2), 29-38.