

ชื่อเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชอัดแท่ง เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์
Development cereal bar product for development community product, khao kho district, phetchabun province

นักวิจัย นางวิลาสินี ดีปัญญา
E-mail dwilasinee@yahoo.com

คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ปีการศึกษา 2553

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีจุดประสงค์เพื่อทำการศึกษาอัตราส่วนของส่วนผสมและสภาวะที่เหมาะสมในการแปรรูปพัฒนาผลิตภัณฑ์ธัญพืชอัดแท่ง ศึกษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ทางด้านกายภาพ ทางด้านเคมี ทางด้านจุลินทรีย์และการยอมรับของผู้บริโภคทางด้านประสาทสัมผัส โดยมีส่วนผสมของน้ำเชื่อมที่ผู้บริโภคยอมรับมากที่สุด ดังนี้ คือ ฟรุคโทสไซรัป ร้อยละ 45 กลูโคสไซรัป ร้อยละ 20 น้ำตาลทราย ร้อยละ 10 เนยถั่ว ร้อยละ 19.5 เกลือ ร้อยละ 0.5 นำมาผสมกับส่วนผสมของข้าวพอง ร้อยละ 50 ถั่วทอง ร้อยละ 10 งาขาวคั่ว ร้อยละ 10 กลัวยตาก ร้อยละ 10 มะขามหวาน ร้อยละ 20 ใช้เวลาในการอบ 120 นาที ที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส ผลการวิเคราะห์คุณภาพด้านกายภาพ ค่าสี L*, a*, b* มีค่าเท่ากับ 46.9, 11.1 และ 11.3 ตามลำดับ คุณภาพด้านเคมี ความชื้น ร้อยละ 9.46, โปรตีน ร้อยละ 13.45, ไขมัน ร้อยละ 26.22, เถ้า ร้อยละ 1.16, โยอาหาร ร้อยละ 7.68 และคาร์โบไฮเดรต ร้อยละ 42.03 คุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด 1.1×10^2 โคโลนีต่อกรัม และปริมาณยีสต์ <10 โคโลนีต่อกรัม มีการยอมรับโดยรวมเฉลี่ยอยู่ในระดับชอบปานกลาง (7.30)

คำสำคัญ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ธัญพืชอัดแท่ง ผลิตภัณฑ์ชุมชน

ABSTRACT

The objectives of this study were to develop the optimum ratio of each ingredient and optimum processing condition for producing cereal bar. Their chemical, physical, Microbiological and sensory qualities acceptable by the consumers. Components of the syrup that consumers accept the most of the developed cereal bar composed of 45 % fructose syrup, 20% glucose syrup, 10% sugar, 19.5% peanut butter and 0.5% salt . Mixed with the components of 50% crispy, 10% green bean, 10% white sesame, 10 % dried banana and 20 % sweet tamarind, the product was dried by hot air oven at 70°C for 120 minutes. The analysis of physical quality of the color L *, a *, b * were 46.9, 11.1 and 11.3, respectively. Chemical quality of the product were 9.46% moisture, 13.45 % protein, 26.22 % fat, 1.16 % ash, 7.68 % fiber and 42.03 % carbohydrate. Microbiological quality of the product were 1.1×10^2 cfu/g total bacterial count content, <10 cfu/g yeast and mold. In general this cereal bar was accepted by taste panelist with in little level medium (7.30).

Keyword : development product, cereal bar, community product