

ชื่อโครงการ : การศึกษาอัตราส่วนของแป้งต่อมันเทศที่เหมาะสมต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์
ขนมพองกรอบเสริมโปรตีน

ผู้จัดทำโครงการ : นางสาวฐิติมา เจริญผล นางสาวณัฐติญา สบเหมาะ และนางสาวณัฐนิชา นาคนาศักดิ์

ที่ปรึกษา : นางสาวรัตนารักษ์ นาคสั่ว นางสาวอรพรรณ สุขประสิทธิ์ และนางสาวบุศราวดี สมชัย

ปี พ.ศ. : 2568

สถานศึกษา : วิทยาลัยการอาชีพนครศรีธรรมราช

.....

บทคัดย่อ

การศึกษาทดลองครั้งนี้เป็นการศึกษาอัตราส่วนของแป้งต่อมันเทศที่เหมาะสมต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมพองกรอบเสริมโปรตีน มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาอัตราส่วนของแป้งต่อมันเทศที่เหมาะสมต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมพองกรอบจากมันเทศเสริมโปรตีน 2) เพื่อศึกษารูปทรงที่เหมาะสมต่อการพองตัวของผลิตภัณฑ์ขนมพองกรอบจากมันเทศเสริมโปรตีน 3) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อขนมพองกรอบจากมันเทศเสริมโปรตีน

ผลการศึกษาทดลอง พบว่า อัตราส่วนของแป้งต่อมันเทศที่เหมาะสมต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมพองกรอบจากมันเทศเสริมโปรตีน คือ อัตราส่วน 50 : 50 ซึ่งมีลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ขนมพองกรอบจากมันเทศเสริมโปรตีนตรงตามความต้องการมากที่สุด รูปทรงที่เหมาะสมต่อการพองตัวของผลิตภัณฑ์ขนมพองกรอบจากมันเทศเสริมโปรตีน คือ รูปทรงกลม สามารถคำนวณค่าอัตราการพองตัวได้ร้อยละ 70.0 ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อขนมพองกรอบจากมันเทศเสริมโปรตีน โดยการศึกษาทดลองทางประสาทสัมผัสด้วยวิธี Hedonic 5 scale ในด้านสี กลิ่น รสชาติ ความกรอบ และความชอบรวม ซึ่งภาพรวมทุกด้านมีคะแนนทดสอบทางประสาทสัมผัส อยู่ในระดับชอบมาก