บทคัดย่อดึงจากฐานข้อมูล จัดหน้าด้วยระบบอัตโนมัติ ไม่ใช่ต้นฉบับจากผู้เผยแพร่

ชื่อเรื่อง การศึกษาประสิทธิภาพของผลไม้ตามฤดูกาลที่เหมาะสมในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์

ผู้วิจัย เด็กหญิงนัตเราะห์ หะนั่ง เด็กหญิงดาอียะห์ ลือบาน๊ะ เด็กหญิงฟัดวา มูฮำหมัด เด็กหญิงซัลวา สะมะแอ เด็กหญิงนูรูอัยนา บาโดง

ปีการศึกษา 2566

บทคัดย่อ

การศึกษาการแปรรูปข้าวเกรียบทุเรียน โดยมีจุดมุ่งหมายในการศึกษาค้นคว้า เพื่อ 1) เพื่อศึกษาประสิทธิภาพของผลไม้ตามฤดูกาลที่เหมาะสมในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบผลไม้ 2) เพื่อเปรียบเทียบระยะเวลาในการตากแห้งข้าวเกรียบต่อเนื้อสัมผัสในการพัฒนาสูตร 3) เพื่อทดสอบความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ

ผลการศึกษาทดลองพบว่า

1. สูตรข้าวเกรียบเนื้อมะม่วงและเนื้อทุเรียนมีความเหมาะสมที่จะนำมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบมากที่สุด คือ เนื้อสัมผัสตัวแป้งเข้ากันได้ดีกับเนื้อมะม่วงและทุเรียน นวดเป็นก้อนได้ รสชาติหวานพอดี มีความกรอบ มีกลิ่นของมะม่วงและทุเรียนที่พอดี และให้สีตามธรรมชาติของมะม่วงและทุเรียน

2. การเปรียบเทียบระยะเวลาในการตากแห้งข้าวเกรียบทุเรียน พบว่าระยะเวลา 48 ชั่วโมง ทำให้แผ่นข้าวเกรียบแห้งสนิท เมื่อนำไปทอดข้าวเกรียบจะมีความพองตัวและให้ความกรอบที่พอดี มีรสสัมผัสที่หวานและกลิ่นตามรสชาติของเนื้อมะม่วงและทุเรียนได้เป็นอย่างดี

3. การศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคข้าวเกรียบทุเรียน พบว่าอันดับที่ 1 ผู้บริโภคพึงพอใจใน

รสชาติ สีสัน และกลิ่น ของข้าวเกรียบมะม่วงโดยรวมมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยรวม 4.85 รองลงมา ข้าวเกรียบเนื้อทุเรียน ค่าเฉลี่ยรวม 4.58 และข้าวเกรียบเงาะ ค่าเฉลี่ยรวม 4.32 ตามลำดับ

ที่อยู่อ้างอิง (URL) : https://publish.vichakan.net/show/1340
วันที่ดำเนินการเผยแพร่ : 4 กรกฎาคม 2568
พิมพ์ : วันที่ 11 พฤศจิกายน 2569 เวลา 05.23 น.