บทคัดย่อดึงจากฐานข้อมูล จัดหน้าด้วยระบบอัตโนมัติ ไม่ใช่ต้นฉบับจากผู้เผยแพร่

ชื่อเรื่อง ประสิทธิภาพของยีสต์จากน้ำหมักผลไม้ในการทำขนมปังซาวโดวจ์

ผู้วิจัย นางสาวฟาตีฮะห์ อาลี, นางสาวนูรไอนี เถาะ, นางสาวโซฟารีนีห์ มาแจ

ปีการศึกษา 2565

บทคัดย่อ

บทคัดย่อ

โครงงานวิทยาศาสตร์ทางด้านจุลิทรีย์ เรื่อง ประสิทธิภาพของยีสต์จากน้ำหมักผลไม้ในการทำขนมปังซาวโดวจ์ เป็นโครงงานประเภททดลอง มีวัตถุประสงค์
เพื่อศึกษาวิธีการทำขนมปังซาวโดวจ์จากน้ำหมกผลไม้ที่ให้ยีสต์ธรรมชาติโดยใช้ผลไม้ที่มีอยู่ในท้องถิ่นหรือในท้องตลาดนำมาทำขนมปัง ซาวโดวจ์
เพื่อเป็นทางเลือกในการนำไปใช้ประโยชน์รวมถึงลดความเสี่ยงต่อโรคอ้วนและเบาหวาน และเปรียบเทียบประสิทธิภาพของยีสต์จากน้ำหมักผลไม้ในการทำขนมปังซาสโดวจ์
การทดลองแบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ ตอนที่ 1 ทดลองปฏิกิริยาการหมักน้ำยีสต์หมักเลี้ยงจากผลไม้แต่ละชนิด ผลการทดลองพบว่าองุ่นมีประสิทธิภาพในการเกิดแก๊สได้ดีที่สุด ตอนที่
2 ทดลองการขึ้นฟูของขนมปัง พบว่า ยีสต์จากน้ำองุ่นหมักมีการขึ้นฟูของแป้งดีที่สุด คือ 18.5 cm. รองลงมายีสต์จากน้ำแอปเปิ้ล 7.5 cm. ยีสต์จากน้ำลูกเงาะหมัก 6 cm.
และยีสต์จากน้ำสับปะรดหมัก 5 cm. ตามลำดับเมื่อนำยีสต์จากน้ำ องุ่นหมักเทียบกับยีสต์ผง พบว่าประสิทธิภาพใกล้เคียงกัน ตอนที่ 3
ทดลองคุณสมบัติทางกายภาพและคุณภาพของขนมปังซาวโดวจ์พบว่า
แป้งหมักจากยีสต์องุ่นเทียบกับยีสต์ผงพบว่ามีคุณสมบัติใกล้เคียงกันแตกต่างกันที่รสชาติและกลิ่นของยีสต์แสดงให้เห็นว่ายีสต์จากน้ำองุ่นหมักมีคุณสมบัติเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

ที่อยู่อ้างอิง (URL) : https://publish.vichakan.net/show/692
วันที่ดำเนินการเผยแพร่ : 13 สิงหาคม 2567
พิมพ์ : วันที่ 24 พฤศจิกายน 2569 เวลา 15.55 น.