

ชื่อเรื่อง ประสิทธิภาพของยีสต์จากน้ำหมักผลไม้ในการทำขนมปังชาวโดวจ์

ผู้วิจัย นางสาวพาดิษฐ์ อาลี, นางสาวนุรไอนี เถาะ, นางสาวโซฟารีณี มาแจ

ปีการศึกษา 2565

บทคัดย่อ

บทคัดย่อ

โครงการวิทยาศาสตร์ทางด้านจุลชีววิทยา เรื่อง ประสิทธิภาพของยีสต์จากน้ำหมักผลไม้ในการทำขนมปังชาวโดวจ์ เป็นโครงการประเภททดลอง มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการทำขนมปังชาวโดวจ์จากน้ำหมักผลไม้ที่ยีสต์ธรรมชาติโดยใช้ผลไม้ที่อยู่ในท้องถิ่นหรือในท้องถิ่นนำมาทำขนมปัง ชาวโดวจ์ เพื่อเป็นทางเลือกในการนำไปใช้ประโยชน์รวมถึงลดความเสี่ยงต่อโรคอ้วนและเบาหวาน และเปรียบเทียบประสิทธิภาพของยีสต์จากน้ำหมักผลไม้ในการทำขนมปังชาวโดวจ์ การทดลองแบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ ตอนที่ 1 ทดลองปฏิกิริยาการหมักน้ำยีสต์หมักเลี้ยงจากผลไม้แต่ละชนิด ผลการทดลองพบว่ายีสต์ที่มีประสิทธิภาพในการเกิดแก๊สได้ดีที่สุด ตอนที่ 2 ทดลองการขึ้นฟูของขนมปัง พบว่า ยีสต์จากน้ำองุ่นหมักมีการขึ้นฟูของแป้งดีที่สุด คือ 18.5 cm. รองลงมายีสต์จากน้ำแอปเปิ้ล 7.5 cm. ยีสต์จากน้ำลูกเงาะหมัก 6 cm. และยีสต์จากน้ำสับปะรดหมัก 5 cm. ตามลำดับเมื่อนำยีสต์จากน้ำ องุ่นหมักเทียบกับยีสต์ผง พบว่าประสิทธิภาพใกล้เคียงกัน ตอนที่ 3 ทดลองคุณสมบัติทางกายภาพและคุณภาพของขนมปังชาวโดวจ์พบว่า แป้งหมักจากยีสต์องุ่นเทียบกับยีสต์ผงพบว่ามีคุณสมบัติใกล้เคียงกันแตกต่างกันที่รสชาติและกลิ่นของยีสต์แสดงให้เห็นว่ายีสต์จากน้ำองุ่นหมักมีคุณสมบัติเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

ที่อยู่อ้างอิง (URL) : <https://publish.vichakan.net/show/692>

วันที่ดำเนินการเผยแพร่ : 13 สิงหาคม 2567

พิมพ์ : วันที่ 29 มกราคม 2568 เวลา 00.29 น.