



Vichakan.net

<https://publish.vichakan.net>

## ใบตอบรับการเผยแพร่ผลงานวิชาการ

13 สิงหาคม 2567

เรื่อง ตอบรับการเผยแพร่บทความ

เรียน นางสาวฟาติฮะห์ อาลี, นางสาวนุรไอนี เถาะ, นางสาวโซฟารีนีห์ มาแจ

ตามที่ท่านได้ส่งข้อมูลบทความ ชื่อเรื่อง ประสิทธิภาพของยีสต์จากน้ำหมักผลไม้ในการทำขนมปังชาวโดว์ เพื่อดำเนินการเผยแพร่บนเว็บไซต์ วิชาการดอทเน็ต (Vichakan.net) เมื่อวันที่ 13 สิงหาคม 2567 นั้น

ทางเว็บไซต์วิชาการดอทเน็ต ขอรับรองว่า ข้อมูลของท่านได้เผยแพร่บนเว็บไซต์ วิชาการดอทเน็ต รายละเอียดดังนี้

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

วันที่ดำเนินการเผยแพร่ : 13 สิงหาคม 2567

หวังเป็นอย่างยิ่งว่าข้อมูลที่เผยแพร่แล้วนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจ และเป็นแนวทางในการประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการศึกษาต่อไป

ขอแสดงความนับถือ  
เว็บไซต์วิชาการดอทเน็ต  
[www.Vichakan.net](http://www.Vichakan.net)

# บทคัดย่อตั้งจากฐานข้อมูล จัดหน้าด้วยระบบอัตโนมัติ ไม่ใช่ต้นฉบับจากผู้เผยแพร่

**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 ทดลองปฏิบัติการหมักน้ำยีสต์หมักเลี้ยงจากผลไม้แต่ละชนิด 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 00.25 น.