Vichakan.net
https://publish.vichakan.net

ใบตอบรับการเผยแพร่ผลงานวิชาการ

13 สิงหาคม 2567

เรื่อง ตอบรับการเผยแพร่บทคัดย่อ
เรียน นางสาวกามีละห์ หะยีมะแซ, นางสาวการีมะห์ ลือบาน๊ะ, นางสาวฟาตีฮะห์ อาลี, นางสาวฮุสนา ดอเลาะ, นางสาวตัสนีม สาหะ

ตามที่ท่านได้ส่งข้อมูลบทคัดย่อ ชื่อเรื่อง
การศึกษาประสิทธิภาพของลูกแป้งข้าวหมากที่ผลิตจากยีสต์ในแป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่มีผลต่อข้าวหมาก
เพื่อดำเนินการเผยแพร่บนเว็บไซต์ วิชาการดอทเน็ต (Vichakan.net) เมื่อวันที่ 13 สิงหาคม 2567 นั้น

ทางเว็บไซต์วิชาการดอทเน็ต ขอรับรองว่า ข้อมูลของท่านได้เผยแพร่บทเว็บไซต์ วิชาการดอทเน็ต
รายละเอียดดังนี้

ที่อยู่อ้างอิง (URL) : https://publish.vichakan.net/show/693
วันที่ดำเนินการเผยแพร่ : 13 สิงหาคม 2567

หวังเป็นอย่างยิ่งว่าข้อมูลที่เผยแพร่แล้วนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจ และเป็นแนวทาง
ในการประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการศึกษาต่อไป

ขอแสดงความนับถือ
เว็บไซต์วิชาการดอทเน็ต
www.Vichakan.net

บทคัดย่อดึงจากฐานข้อมูล จัดหน้าด้วยระบบอัตโนมัติ ไม่ใช่ต้นฉบับจากผู้เผยแพร่

ชื่อเรื่อง การศึกษาประสิทธิภาพของลูกแป้งข้าวหมากที่ผลิตจากยีสต์ในแป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่มีผลต่อข้าวหมาก

ผู้วิจัย นางสาวกามีละห์ หะยีมะแซ, นางสาวการีมะห์ ลือบาน๊ะ, นางสาวฟาตีฮะห์ อาลี, นางสาวฮุสนา ดอเลาะ, นางสาวตัสนีม สาหะ

ปีการศึกษา 2566

บทคัดย่อ

บทคัดย่อ

โครงงานวิทยาศาสตร์ประเภททดลอง เรื่อง
การศึกษาประสิทธิภาพของลูกแป้งข้าวหมากที่ผลิตจากยีสต์ในแป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่มีผลต่อข้าวหมาก
เป็นโครงงานประเภททดลองมีวัตถุประสงค์
เพื่อศึกษาการทำลูกแป้งข้าวหมากจากเชื้อราในแป้งข้าวเหนียวกับแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่
โดยใช้แป้งสำเร็จรูปที่มีขายอยู่ในท้องตลาด
นำมาทำการเพาะเลี้ยงและเปรียบเทียบประสิทธิภาพของยีสต์จากแป้งข้าวเหนียวกับยีสต์ในแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่
การทดลองแบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ ตอนที่ 1 การเพาะเลี้ยงเชื้อราจากแป้งข้าวเหนียวและยีสต์ในแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่
ผลการทดลองพบว่า แป้งข้าวเหนียวมีการเจริญของเชื้อราได้ดีกว่าแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ ตอนที่ 2
ศึกษาลักษณะทางกายภาพของลูกแป้งข้าวหมากจากแป้งข้าวเหนียวกับลูกแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ พบว่า
ลูกแป้งจากเชื้อราในแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่มีลักษณะทางกายภาพได้ดีกว่า ลูกแป้งจากเชื้อราในแป้งข้าวเหนียว ตอนที่ 3
ศึกษาคุณภาพของลูกแป้งที่ได้จากแป้งข้าวเหนียวกับแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ พบว่า
ลูกแป้งที่ได้จากแป้งข้าวเหนียวมีคุณผลต่อรสชาติและกลิ่นของข้าวหมากได้ดีกว่าลูกแป้งจากแป้งข้าว ไรซ์เบอร์รี่
และเมื่อนำลูกแป้งที่ได้จากแป้งข้าวเหนียวเปรียบเทียบกับลูกแป้งที่ขายตามท้องตลาด พบว่า
ข้าวหมากที่ทำจากลูกแป้งข้าวเหนียวมีลักษณะเนื้อสัมผัสของเมล็ดข้าวเนียนสวยนุ่ม มีสีขาวนวล กลิ่นหอมหวาน
มีปริมาณน้ำต้อยเล็กน้อย มีประสิทธิภาพใกล้เคียงกันกับลูกแป้งข้าวหมากที่ขายตามท้องตลาด
แสดงให้เห็นว่ายีสต์ในลูกแป้งข้าวหมากจากแป้งข้าวเหนียวมีคุณสมบัติเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

ที่อยู่อ้างอิง (URL) : https://publish.vichakan.net/show/693
วันที่ดำเนินการเผยแพร่ : 13 สิงหาคม 2567
พิมพ์ : วันที่ 11 พฤศจิกายน 2569 เวลา 04.36 น.