



Vichakan.net

<https://publish.vichakan.net>

## ใบตอบรับการเผยแพร่ผลงานวิชาการ

13 สิงหาคม 2567

เรื่อง ตอบรับการเผยแพร่บทความ

เรียน นางสาวกานทิพย์ หะยีมะแซ, นางสาวกานทิพย์ ลือบาน๊ะ, นางสาวพาดิษฐ์ อาลี, นางสาวสุสนา ดอเลาะ,  
นางสาวตัสนิม สาหะ

ตามที่ท่านได้ส่งข้อมูลบทความ ชื่อเรื่อง

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

ทางเว็บไซต์วิชาการดอทเน็ต ขอรับรองว่า ข้อมูลของท่านได้เผยแพร่บนเว็บไซต์ วิชาการดอทเน็ต  
รายละเอียดดังนี้

ที่อยู่อ้างอิง (URL) : <https://publish.vichakan.net/show/693>

วันที่ดำเนินการเผยแพร่ : 13 สิงหาคม 2567

หวังเป็นอย่างยิ่งว่าข้อมูลที่เผยแพร่แล้วนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจ และเป็นแนวทาง  
ในการประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการศึกษาต่อไป

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

ชื่อเรื่อง	การศึกษาประสิทธิภาพของลูกแป้งข้าวหมากที่ผลิตจากยีสต์ในแป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่มีผลต่อข้าวหมาก
ผู้วิจัย	นางสาวกามีละห์ หะยีมะแซ, นางสาวการิมะห์ ลือบาน๊ะ, นางสาวฟาติยะห์ อาลี, นางสาวฮุสนา ดอเลาะ, นางสาวตัสนีม สาหะ
ปีการศึกษา	2566

## บทคัดย่อ

### บทคัดย่อ

โครงการวิทยาศาสตร์ประเภททดลอง เรื่อง การศึกษาประสิทธิภาพของลูกแป้งข้าวหมากที่ผลิตจากยีสต์ในแป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่มีผลต่อข้าวหมาก เป็นโครงการประเภททดลองมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาการทำลูกแป้งข้าวหมากจากเชื้อราในแป้งข้าวเหนียวกับแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยใช้แป้งสำเร็จรูปที่มีขายอยู่ในท้องตลาด นำมาทำการเพาะเลี้ยงและเปรียบเทียบประสิทธิภาพของยีสต์จากแป้งข้าวเหนียวกับยีสต์ในแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ การทดลองแบ่งออกเป็น 3 ตอน คือ ตอนที่ 1 การเพาะเลี้ยงเชื้อราจากแป้งข้าวเหนียวและยีสต์ในแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผลการทดลองพบว่า แป้งข้าวเหนียวมีการเจริญของเชื้อราได้ดีกว่าแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ ตอนที่ 2 ศึกษาลักษณะทางกายภาพของลูกแป้งข้าวหมากจากแป้งข้าวเหนียวกับลูกแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ พบว่า ลูกแป้งจากเชื้อราในแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่มีลักษณะทางกายภาพได้ดีกว่า ลูกแป้งจากเชื้อราในแป้งข้าวเหนียว ตอนที่ 3 ศึกษาคุณภาพของลูกแป้งที่ได้จากแป้งข้าวเหนียวกับแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ พบว่า ลูกแป้งที่ได้จากแป้งข้าวเหนียวมีคุณสมบัติรสชาติและกลิ่นของข้าวหมากได้ดีกว่าลูกแป้งจากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ และเมื่อนำลูกแป้งที่ได้จากแป้งข้าวเหนียวเปรียบเทียบกับลูกแป้งที่ขายตามท้องตลาด พบว่า ข้าวหมากที่ทำจากลูกแป้งข้าวเหนียวมีลักษณะเนื้อสัมผัสของเมล็ดข้าวเหนียวนุ่ม มีสีขาวนวล กลิ่นหอมหวาน มีปริมาณน้ำตาลเล็กน้อย มีประสิทธิภาพใกล้เคียงกันกับลูกแป้งข้าวหมากที่ขายตามท้องตลาด แสดงให้เห็นว่ายีสต์ในลูกแป้งข้าวหมากจากแป้งข้าวเหนียวมีคุณสมบัติเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

ที่อยู่อ้างอิง (URL) : <https://publish.vichakan.net/show/693>

วันที่ดำเนินการเผยแพร่ : 13 สิงหาคม 2567

พิมพ์ : วันที่ 18 ตุลาคม 2567 เวลา 17.22 น.