



Vichakan.net

<https://publish.vichakan.net>

## ใบตอบรับการเผยแพร่ผลงานวิชาการ

23 สิงหาคม 2567

เรื่อง ตอบรับการเผยแพร่บทความ

เรียน นางสาวกามีละห์ หะยีมะแซ, นางสาวฟาติฮะห์ อาลี, นางสาวสุสนา ดอเลาะ

ตามที่ท่านได้ส่งข้อมูลบทความ ชื่อเรื่อง การศึกษาระดับน้ำตาลที่เพิ่มขึ้นในข้าวหมากโดยใช้ลูกแป้งจากแป้งข้าวเหนียวและลูกแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ เพื่อดำเนินการเผยแพร่บนเว็บไซต์ วิชาการดอทเน็ต (Vichakan.net) เมื่อวันที่ 23 สิงหาคม 2567 นั้น

ทางเว็บไซต์วิชาการดอทเน็ต ขอรับรองว่า ข้อมูลของท่านได้เผยแพร่บนเว็บไซต์ วิชาการดอทเน็ต รายละเอียดดังนี้

ที่อยู่อ้างอิง (URL) : <https://publish.vichakan.net/show/734>

วันที่ดำเนินการเผยแพร่ : 23 สิงหาคม 2567

หวังเป็นอย่างยิ่งว่าข้อมูลที่เผยแพร่แล้วนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจ และเป็นแนวทางในการประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการศึกษาต่อไป

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

**ชื่อเรื่อง** การศึกษาระดับน้ำตาลที่เพิ่มขึ้นในข้าวหมากโดยใช้ลูกแป้งจากแป้งข้าวเหนียวและลูกแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

**ผู้วิจัย** นางสาวกามีละห์ หะยีมะแซ, นางสาวฟาตีฮะห์ อาลี, นางสาวสุสนา ดอเลาะ

**ปีการศึกษา** 2567

### บทคัดย่อ

โครงการวิทยาศาสตร์ประเภททดลอง เรื่อง

การศึกษาระดับน้ำตาลที่เพิ่มขึ้นในข้าวหมากโดยใช้ลูกแป้งจากแป้งข้าวเหนียวและลูกแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

เป็นโครงการประเภททดลองมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาปริมาณของน้ำตาลในข้าวหมาก

โดยใช้ลูกแป้งจากแป้งข้าวเหนียวและลูกแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ วิธีการทดลองแบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอน คือ ขั้นตอนที่ 1

การศึกษาลักษณะทางกายภาพและคุณภาพของข้าวหมากที่ใช้ลูกแป้งจากข้าวเหนียวและลูกแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ พบว่า

ข้าวหมากจาก ลูกแป้งข้าวเหนียวมีลักษณะทางกายภาพที่ดีกว่าข้าวหมากที่ใช้ลูกแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ส่วนขั้นตอนที่ 2

การศึกษากการเพิ่มระดับน้ำตาลของข้าวหมากที่ใช้ลูกแป้งจากข้าวเหนียว พบว่า วันที่ 1 ระดับน้ำตาลเพิ่มขึ้น 5 องศาบริกซ์ วันที่ 2

ระดับน้ำตาลเพิ่มขึ้นเป็น 17 องศาบริกซ์ และวันที่ 3 ระดับน้ำตาลเพิ่มขึ้นเป็น 33 องศาบริกซ์

ส่วนข้าวหมากที่ใช้ลูกแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ พบว่า วันที่ 1 ระดับน้ำตาลเพิ่มขึ้น 3 องศาบริกซ์ วันที่ 2 ระดับน้ำตาลเพิ่มขึ้นเป็น 14

องศาบริกซ์ และวันที่ 3 ระดับน้ำตาลเพิ่มขึ้นเป็น 30 องศาบริกซ์ และข้าวหมากที่ใช้ลูกแป้งตามท้องตลาดพบว่า วันที่ 1

ระดับน้ำตาลเพิ่มขึ้น 7 องศาบริกซ์ วันที่ 2 ระดับน้ำตาลเพิ่มขึ้นเป็น 19 องศาบริกซ์ และวันที่ 3 ระดับน้ำตาลเพิ่มขึ้นเป็น

40+ องศาบริกซ์

ตามลำดับ

แสดงให้เห็นว่าการเพิ่มระดับน้ำตาลของข้าวหมากที่ใช้ลูกแป้งจากข้าวเหนียวมีปริมาณที่สูงกว่าข้าวหมากที่ใช้ลูกแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และมีการเพิ่มระดับน้ำตาลที่น้อยกว่าข้าวหมากที่ใช้ลูกแป้งที่จำหน่ายตามท้องตลาดเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

ที่อยู่อ้างอิง (URL) : <https://publish.vichakan.net/show/734>

วันที่ดำเนินการเผยแพร่ : 23 สิงหาคม 2567

พิมพ์ : วันที่ 17 มิถุนายน 2569 เวลา 19.54 น.