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

ใบตอบรับการเผยแพร่ผลงานวิชาการ

23 สิงหาคม 2567

เรื่อง ตอบรับการเผยแพร่บทคัดย่อ
เรียน นางสาวกามีละห์ หะยีมะแซ, นางสาวฟาตีฮะห์ อาลี, นางสาวฮุสนา ดอเลาะ

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

ทางเว็บไซต์วิชาการดอทเน็ต ขอรับรองว่า ข้อมูลของท่านได้เผยแพร่บทเว็บไซต์ วิชาการดอทเน็ต
รายละเอียดดังนี้

ที่อยู่อ้างอิง (URL) : https://publish.vichakan.net/show/734
วันที่ดำเนินการเผยแพร่ : 23 สิงหาคม 2567

หวังเป็นอย่างยิ่งว่าข้อมูลที่เผยแพร่แล้วนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจ และเป็นแนวทาง
ในการประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการศึกษาต่อไป

ขอแสดงความนับถือ
เว็บไซต์วิชาการดอทเน็ต
www.Vichakan.net

บทคัดย่อดึงจากฐานข้อมูล จัดหน้าด้วยระบบอัตโนมัติ ไม่ใช่ต้นฉบับจากผู้เผยแพร่

ชื่อเรื่อง การศึกษาระดับน้ำตาลที่เพิ่มขึ้นในข้าวหมากโดยใช้ลูกแป้งจากแป้งข้าวเหนียวและลูกแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

ผู้วิจัย นางสาวกามีละห์ หะยีมะแซ, นางสาวฟาตีฮะห์ อาลี, นางสาวฮุสนา ดอเลาะ

ปีการศึกษา 2567

บทคัดย่อ

โครงงานวิทยาศาสตร์ประเภททดลอง เรื่อง
การศึกษาระดับน้ำตาลที่เพิ่มขึ้นในข้าวหมากโดยใช้ลูกแป้งจากแป้งข้าวเหนียวและลูกแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่
เป็นโครงงานประเภททดลองมีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาปริมาณของน้ำตาลในข้าวหมาก
โดยใช้ลูกแป้งจากแป้งข้าวเหนียวและลูกแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ วิธีการทดลองแบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอน คือ ขั้นตอนที่ 1
การศึกษาลักษณะทางกายภาพและคุณภาพของข้าวหมากที่ใช้ลูกแป้งจากข้าวเหนียวและลูกแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ พบว่า
ข้าวหมากจาก ลูกแป้งข้าวเหนียวมีลักษณะทางกายภาพที่ดีกว่าข้าวหมากที่ใช้ลูกแป้งจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ส่วนขั้นตอนที่ 2
การศึกษาการเพิ่มระดับน้ำตาลของข้าวหมากที่ใช้ลูกแป้งจากข้าวเหนียว 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 11 พฤศจิกายน 2569 เวลา 05.22 น.