

KSUC-P-032

การใช้แปงกล้วยทดแทนแปงสาลิในผลิตภัณฑ์ซีสทาร์ตสับปะรด

อภิญา ภูมิสายดอน^{1,*} จีระนันท์ วงศ์ทัญญ² และ สุนิตา ใจหาญ¹

¹ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์

² สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

*Corresponding author: apinya.bhum@gmail.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ทำการศึกษาถึงปริมาณแปงกล้วยทดแทนแปงสาลิในผลิตภัณฑ์ซีสทาร์ตสับปะรด โดยใช้แปงกล้วยจากการนำกล้วยน้ำว้าดิบมาทำแห้งด้วยเครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้ง แล้วนำไปทดแทนแปงสาลิในปริมาณ 5 ระดับ คือร้อยละ 0 25 50 75 และ 100 ของน้ำหนักแปงสาลิที่ใช้ในสูตร พบว่าการทดแทนแปงกล้วยร้อยละ 25 ให้คะแนนความชอบทางประสาทสัมผัสสูงสุดในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ ความแข็ง ความฝืดคอหลังกลืน ลักษณะเนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ด้วยผู้ทดสอบชิมที่ไม่ผ่านการฝึกฝนจำนวน 30 คน ให้คะแนนความชอบอยู่ในเกณฑ์ชอบปานกลางถึงชอบมาก และไม่แตกต่าง ($p>0.05$) กับสูตรควบคุม (ใช้แปงสาลิร้อยละ 100) ทั้งนี้ยังให้ค่าความชื้น ค่าแอกติวิตีของน้ำ (a_w) และค่าสี ไม่แตกต่างกับสูตรควบคุม ($p>0.05$) ด้วยเช่นกัน แต่อย่างไรก็ตามค่าความแข็ง และความเหนียวยังมีค่าแตกต่าง ($p<0.05$) จากสูตรควบคุมอยู่ และผู้บริโภคจำนวน 100 คน ทั้งหมดให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ซีสทาร์ตสับปะรดที่ทดแทนแปงกล้วยร้อยละ 25 ที่ระดับคะแนนมากกว่าชอบปานกลางขึ้นไป และร้อยละ 69 ให้ความสนใจซื้อในระดับคาดว่าจะซื้อและซื้อต่อผลิตภัณฑ์ที่มีขนาดบรรจุจำนวน 15 ชิ้น (90 กรัม) รูปดอกไม้ ในบรรจุภัณฑ์แบบ easy open can พร้อมซองดูดความชื้น ราคาจำหน่าย 60 บาท

คำสำคัญ: แปงกล้วย ผลิตภัณฑ์ซีสทาร์ตสับปะรด แปงสาลิ การประเมินความชอบทางประสาทสัมผัส