

## บทคัดย่อ

เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์สังขยาขนุนสำหรับขนมปัง  
นามผู้ศึกษา นางสาวสุกัญญา หมัดเอียด และนางสาวอิษฎา ศิลปรัตน์  
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์สุเพ็ญ ค้วงทอง

การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์สังขยาขนุนสำหรับขนมปัง จากสูตรพื้นฐาน สามารถนำมาพัฒนาโดยปรับปรุงส่วนผสมของขนุน ไข่ไก่ และนมสด ให้ผลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วยวิธี QDA (Quantitative Descriptive Analysis) โดยใช้ผู้ทดสอบที่ผ่านการฝึกฝนมาแล้วจำนวน 15 คน พบว่าสูตรที่ได้รับการยอมรับมากที่สุด ประกอบด้วย ขนุน ไข่ไก่ นมสด กะทิข้น น้ำตาลทราย และแป้งข้าวโพด ในอัตราส่วนร้อยละ 28 8 19 23 20 และ 2 ตามลำดับ ผลิตภัณฑ์สังขยาขนุนสำหรับขนมปังสูตรดังกล่าวมีองค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมี (ร้อยละ) ดังนี้ ค่า pH ค่า Aw ค่าสี L a b ค่าความหนืด (cp) ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด ( $^{\circ}$ Brix) ความชื้น ปริมาณโปรตีน ไขมันและเถ้า เท่ากับ 5.71, 0.87, 59.15, 4.72, 42.46, 699.67, 54.00, 44.01, 2.30, 8.02 และ 1.33 ตามลำดับ เมื่อนำผลิตภัณฑ์สังขยาขนุนสำหรับขนมปังมาเก็บรักษาเป็นเวลา 15 วัน พบว่าเมื่อเก็บที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส มีค่า pH ค่า Aw ค่าสี L a b และค่าความชื้นเพิ่มขึ้น และเมื่อเก็บที่อุณหภูมิห้อง (32 – 35 องศาเซลเซียส) ค่า Aw ค่าสี L a b และค่าความชื้นเพิ่มขึ้น แต่ค่า pH และปริมาณโปรตีนลดลง ส่วนการเปลี่ยนแปลงทางจุลินทรีย์ พบว่า ที่อุณหภูมิห้อง (32 – 35 องศาเซลเซียส) มีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดและยีสต์-รา เพิ่มขึ้นมากกว่าผลิตภัณฑ์ที่เก็บที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสตามระยะเวลาการเก็บรักษา

คำสำคัญ : สังขยา และขนุน

เลขที่.....	128016
วันที่.....	28 ก.ย. 2547
เลขเรียกหนังสือ.....	6A1.22
	ศ A1ก

## Abstract

**Object** : The development of product jackfruit custard for bread.

**Name of the students** : Miss Sukanya Madlead and Miss Itsada Sillaparath.

**Consultant Teacher** : Teacher Supen Dounghong.

This is the testing of acceptability of the consumer in the standard product of jackfruit custard for bread. The development of ingredient using jackfruit, egg and milk. For testing 15 people's sensory quality, having used QDA (Quantitative Descriptive Analysis). It was found that the more acceptable ingredient is using jackfruit, egg, milk, coconut milk, sugar at the ratio of 28 8 19 23 20 and 2 percent of corn starch respectively. This finished product was taken to analyze for physical and chemical of the formular is pH, Aw, the colour items in terms of L a and b-value, viscosity (cp), total soluble solid, moisture, protein, fat and ash at 5.71, 0.87, 59.15, 4.72, 42.46, 699.67, 54.00, 44.01, 2.30, 8.02 and 1.33 respectively.

After 15 days storage, the temperature at 4<sup>o</sup>C the value of pH, Aw, the colour of L a b and moisture of the jackfruit custard was increase. While room temperature (32 - 35<sup>o</sup>C) value of Aw, the colour of L a b and moisture was increase, but the value of pH and protein was decreased . At the room temperature (32 - 35<sup>o</sup>C) the total plate count and yeast-mold were found to increase more in room temperature than at the temperature of 4<sup>o</sup>C.

**Keywords** : Jackfruit and custard.

## กิตติกรรมประกาศ

การทำปัญหาพิเศษครั้งนี้สำเร็จลงไปได้ด้วยดี ด้วยความช่วยเหลือให้คำแนะนำ คำปรึกษา และข้อเสนอแนะต่างๆ จากอาจารย์สุเพ็ญ ค้วงทอง และคณาจารย์โปรแกรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทุกท่าน

ขอขอบคุณสำนักวิทยบริการ สถาบันราชภัฏสงขลา และหอสมุดคุณหญิงหลง มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ให้ความสะดวกในการค้นคว้าข้อมูลประกอบการทำปัญหาพิเศษในครั้งนี้

ตลอดจนขอขอบคุณคุณพ่อ คุณแม่ และเพื่อนๆ ทุกคน ที่ให้ความร่วมมือและเป็นกำลังใจเสมอมา จนทำให้การทำปัญหาพิเศษครั้งนี้สำเร็จลงได้ด้วยดี

นางสาวสุกัญญา หมดเลียด

นางสาวอิชญา ศิลปรัตน์

