

บทคัดย่อ

เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์สังขยาบขุนสำหรับขนมปัง
ผู้ศึกษา นางสาวสุกัญญา หมัดเลียด และนางสาวอิษฎา ศิลป์รัตน์
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์สุเพ็ญ ด้วงทอง

การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคในผลิตภัณฑ์สังขยาบขุนสำหรับขนมปัง จากสูตรพื้นฐาน สามารถดำเนินการโดยปรับปรุงส่วนผสมของขุน ไข่ไก่ และนมสด ให้ผล การทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วยวิธี QDA (Quantitative Descriptive Analysis) โดยใช้ผู้ทดสอบที่ผ่านการฝึกฝนมาแล้วจำนวน 15 คน พบร่วมสูตรที่ได้รับการยอมรับมากที่สุด ประกอบด้วย ขุน ไข่ไก่ นมสด กะทิขัน น้ำตาลทราย และแป้งข้าวโพด ในอัตราส่วนร้อยละ 28 8 19 23 20 และ 2 ตามลำดับ ผลิตภัณฑ์สังขยาบขุนสำหรับขนมปังสูตรดังกล่าวมี องค์ประกอบทางกายภาพและทางเคมี (ร้อยละ) ดังนี้ ค่า pH ค่า Aw ค่าสี L a b ค่าความ หนืด (cp) ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด ($^{\circ}$ Brix) ความชื้น ปริมาณโปรตีน ไขมันและถ้า 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 เมื่อนำผลิตภัณฑ์สังขยาบขุนสำหรับขนมปังมาเก็บรักษาเป็นเวลา 15 วัน พบร่วมเมื่อเก็บที่ อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส มีค่า pH ค่า Aw ค่าสี L a b และค่าความชื้นเพิ่มขึ้น และเมื่อเก็บ ที่อุณหภูมิห้อง (32 – 35 องศาเซลเซียส) ค่า Aw ค่าสี L a b และค่าความชื้นเพิ่มขึ้น แต่ค่า pH และปริมาณโปรตีนลดลง ส่วนการเปลี่ยนแปลงทางจุลินทรีย์ พบร่วม ที่อุณหภูมิห้อง (32 – 35 องศาเซลเซียส) มีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดและยีสต์-รา เพิ่มขึ้นมากกว่าผลิตภัณฑ์ที่เก็บที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสตามระยะเวลาการเก็บรักษา

คำสำคัญ : สังขยา และขุน

หมายเลข.....	128016
วันที่.....	28 ก.ย. 2547
เลขเดิยกร่างที่.....	๖๔๑.๒๓
	ส.ส.ก.

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 Doungthong.

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°C the value of pH, Aw, the colour of L a b and moisture of the jackfruit custard was increase. While room temperature ($32 - 35^{\circ}\text{C}$) 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 ($32 - 35^{\circ}\text{C}$) the total plate count and yeast-mold were found to increase more in room temperature than at the temperature of 4°C .

Keywords : Jackfruit and custard.

กิตติกรรมประกาศ

การทำปัญหาพิเศษครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ด้วยความช่วยเหลือให้คำแนะนำ คำปรึกษา และข้อเสนอแนะต่างๆ จากอาจารย์สุเพ็ญ ด้วงทอง และคณาจารย์โปรแกรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทุกท่าน

ขอบคุณสำนักวิทยบริการ สถาบันราชภัฏสงขลา และหอสมุดคุณหญิงหลัง มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ให้ความสำคัญในการค้นคว้าข้อมูลประกอบการทำปัญหาพิเศษในครั้งนี้ ตลอดจนขอขอบคุณคุณพ่อ คุณแม่ และเพื่อนๆ ทุกคน ที่ให้ความร่วมมือและเป็นกำลังใจเสมอมา จนทำให้การทำปัญหาพิเศษครั้งนี้สำเร็จลงได้ด้วยดี

นางสาวสุกัญญา หมัดเลียด
นางสาวอิษฎา ศิลปัตัน

