

บทนำ

ขนุนเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักและนิยมชมชอบกันมาแต่โบราณ ซึ่งมีวิธีการปลูกที่ง่ายเจริญเติบโตเร็วสามารถขึ้นได้ดีในดินแทบทุกชนิดและทนทานต่อสภาพแห้งแล้งได้ดี คนไทยนิยมรับประทานขนุนกันมาก เนื่องจากขนุนเป็นผลไม้ที่มีรสชาติและสีของเนื้อที่ถูกกับคนไทย ซึ่งนิยมผลไม้ที่มีสีออกเหลืองทองหรือสีออกแดง และรสชาติหวานจัด เมื่อถึงฤดูกาลที่มีขนุนมากราคาจะถูก หากรับประทานสดไม่ทันอาจเน่าเสียทั้งยังไม่มีตลาดต่างประเทศรองรับ การแปรรูปในทางอุตสาหกรรมยังไม่แพร่หลายเท่าที่ควร ทางออกที่ดีทางหนึ่งคือ นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่า โดยเฉพาะขนุนพันธุ์ที่ไม่นิยมบริโภคสดหรือเนื้อนุ่ม นำมาใช้เป็นสารให้กลิ่นรสเพื่อใช้เป็นส่วนผสมผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งขนุนเป็นผลไม้ที่มีเนื้อมาก น้ำน้อย และมีความหนืดสูง หากนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ต้องการความเหนียวหรือข้นหนืดก็จะทำให้เกิดเจลและได้ลักษณะเนื้อสัมผัสที่ดี ดังนั้นจึงมีแนวคิดที่จะนำขนุนมาใช้ในกระบวนการผลิตสังขยาสำหรับขนมปัง เนื่องจากสังขยาที่มีจำหน่ายในท้องตลาดเป็นสังขยาใบเตยและสังขยาไข่เป็นส่วนใหญ่ จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภค และเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากขนุนในระดับอุตสาหกรรมต่อไปในอนาคต

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาการพัฒนาสูตรที่เหมาะสมในการทำสังฆยาขยูนสำหรับขนมปัง
2. เพื่อศึกษาคุณภาพทางกายภาพ ทางเคมี ทางจุลินทรีย์ และทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์สังฆยาขยูนสำหรับขนมปังที่ได้รับการยอมรับ
3. เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์สังฆยาขยูนสำหรับขนมปังในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้องเป็นเวลา 15 วัน

ขอบเขตการทดลอง

1. พัฒนาสูตรที่เหมาะสมในการทำสังฆยาขยูนสำหรับขนมปัง
2. ศึกษาคุณภาพทางกายภาพ ทางเคมี ทางจุลินทรีย์ และทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์สังฆยาขยูนสำหรับขนมปังที่ได้รับการยอมรับ
3. ศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์สังฆยาขยูนสำหรับขนมปังในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้องเป็นเวลา 15 วัน

