

# สังเคราะห์งานวิจัย

ฉบับที่ 5 ประจำเดือน พฤษภาคม 2564



ผู้ช่วยศาสตราจารย์กุลพร พุทธิ  
คณะเทคโนโลยีการเกษตร

สถาบันวิจัยและพัฒนา มีบทสังเคราะห์งานวิจัยที่น่าสนใจ มาฝากผู้อ่านทุกท่านฉบับนี้เป็นงานวิจัย เรื่อง การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบลวดโซเดียม เป็นผลงานวิจัยของผู้ช่วยศาสตราจารย์กุลพร พุทธิ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วริศชนม์ นิลนนท์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี โดยได้รับงบประมาณสนับสนุนจากทบกองทุนวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ปีงบประมาณ 2562 ซึ่งงานวิจัยดังกล่าวมีแนวคิดในการที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบสูตรลวดโซเดียม โดยการทดแทนเกลือโซเดียมคลอไรด์ด้วยเกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบหอยนางรม เพื่อเป็นทางเลือกหนึ่งที่ทำให้ผู้บริโภคที่ต้องการลดการบริโภคโซเดียม และเป็นการเพิ่มช่องทางในการเข้าถึงอาหารและผลิตภัณฑ์ที่มีเกลือและโซเดียมต่ำให้กับผู้บริโภค

ผู้วิจัยจึงมีความประสงค์จะดำเนินการวิจัย โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อ

1. เพื่อให้ศึกษาปริมาณของการทดแทนเกลือโซเดียมคลอไรด์ด้วยเกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ที่เหมาะสมในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ
2. เพื่อศึกษาคุณภาพ และการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบลวดโซเดียม

วิธีการดำเนินวิจัยนี้ ศึกษาผลของการทดแทนโซเดียมคลอไรด์ด้วยโพแทสเซียมคลอไรด์โดยแปรปริมาณการทดแทนโซเดียมคลอไรด์ด้วยโพแทสเซียมคลอไรด์ 5 ระดับ คือ ร้อยละ 0 25 50 75 และ 100 และลดปริมาณผงปรุงรสลงร้อยละ 50 จากสูตรพื้นฐานในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ ทำการทดสอบโดยใช้วิธีการสนทนากลุ่ม (Focus group discussion) และนำไปทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยใช้ผู้ทดสอบจำนวน 20 คน ด้วยการประเมินทางประสาทสัมผัสแบบ 9- point hedonic scale ทดสอบด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่นรส สรสชาติ ความเค็ม ความกรอบและการยอมรับโดยรวมจากนั้นนำตัวอย่างข้าวเกรียบที่ทดแทนโซเดียมคลอไรด์ด้วยโพแทสเซียมคลอไรด์ 1 ระดับ ที่คัดเลือกได้ไปวัดค่าคุณภาพเปรียบเทียบกับข้าวเกรียบสูตรพื้นฐาน



สถาบันวิจัยและพัฒนา  
มรภ รำไพพรรณี



039-319-111 ต่อ 10800  
086-440-2639



research\_rbru2010  
@hotmail.com

ผลการวิจัยพบว่า ข้าวเกรียบหยอยนางรมที่ทดแทนเกลือโซเดียมคลอไรด์ด้วยเกลือโพแทสเซียมคลอไรด์ที่ร้อยละ 100 ผู้ทดสอบไม่รับรู้รสขม มีคะแนนการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้านลักษณะปรากฏ สี ความกรอบ ความเค็ม และความชอบโดยรวม ไม่มีความแตกต่างจากข้าวเกรียบหยอยนางรมสูตรควบคุม โดยได้รับคะแนนความชอบด้านสี ในระดับชอบมาก ด้านลักษณะปรากฏ กลิ่นรส รสชาติ ความกรอบ และการยอมรับโดยรวม โดยรวม ในระดับชอบปานกลาง และความชอบด้านความเค็ม อยู่ในระดับชอบเล็กน้อย คุณภาพด้านความชื้นในข้าวเกรียบหยอยนางรมสูตรลดโซเดียม มีความชื้นเท่ากับ ร้อยละ 2.06 และมีปริมาณโซเดียมเท่ากับ 882.33 mg/100g

ซึ่งมีปริมาณโซเดียมลดลงจากสูตรพื้นฐาน หรือมีปริมาณโซเดียมลดลงจากสูตรเดิม ร้อยละ 35.65 ซึ่งสามารถกล่าวอ้างได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ลดโซเดียมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 182 (2541) และมีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดน้อยกว่า 30 CFU/g มีเชื้อ *Escherichia coli* น้อยกว่า 3.0 MPN/g เชื้อ *Staphylococcus aureus* น้อยกว่า 10 CFU/g และตรวจไม่พบเชื้อรา ซึ่งเป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เรื่อง ข้าวเกรียบ (มพช.107/2554)

#### ข้อมูลจาก

ผู้ช่วยศาสตราจารย์กุลพร พุทธิมี หัวหน้าโครงการวิจัย

หมายเลขติดต่อ 083-015-4650

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วริศชนม์ นิลนนท์

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี