

สังเคราะห์งานวิจัย

ฉบับที่ 4 ประจำเดือน เมษายน 2565



ผู้ช่วยศาสตราจารย์กุลพร พุทธิ
คณะเทคโนโลยีการเกษตร

สถาบันวิจัยและพัฒนา มีบทสังเคราะห์งานวิจัยที่น่าสนใจ มาฝากผู้อ่านทุกท่านฉบับนี้เป็นงานวิจัย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ บะหมี่เสริมผงอบแห้ง เป็นผลงานวิจัยของผู้ช่วยศาสตราจารย์

กุลพร พุทธิ และรองศาสตราจารย์ ดร.วริศชนม์ นิลนนท์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี โดยได้รับงบประมาณสนับสนุนจากทบวงกองทุนวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ปีงบประมาณ 2563 ซึ่งงานวิจัยดังกล่าว มีความสนใจที่จะนำพามาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์บะหมี่เสริมผงอบแห้ง เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้น ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา และยังเป็นทางเลือกในการนำพามาใช้ประโยชน์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารแก่ผู้บริโภคด้วย

ผู้วิจัยจึงมีความประสงค์จะดำเนินการวิจัย โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อ

1. เพื่อศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของพำ
2. เพื่อศึกษาปริมาณพำที่เหมาะสมในการผลิตบะหมี่สุก
3. เพื่อศึกษาระยะเวลาที่เหมาะสมในการทำแห้งบะหมี่พำ และคุณภาพหลังการต้ม

วิธีการดำเนินการวิจัยนี้ศึกษาปริมาณพำที่เหมาะสมต่อการเสริมในบะหมี่สุก ระยะเวลาที่เหมาะสมในการทำแห้งบะหมี่พำ และคุณภาพหลังการต้ม โดยศึกษาการยอมรับของผู้ทดสอบที่มีต่อบะหมี่เสริมพำ และศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของบะหมี่เสริมพำเปรียบเทียบกับบะหมี่สูตรพื้นฐาน โดยศึกษาการเสริมพำผงในบะหมี่ 4 ระดับ คือ ร้อยละ 0 5 10 และ 15 ของน้ำหนักแป้งสาลี

ผลการศึกษาพบว่าผลิตภัณฑ์บะหมี่เสริมพำร้อยละ 10 ของน้ำหนักแป้งสาลี ได้รับการยอมรับทางประสาทสัมผัสจากผู้ทดสอบมากที่สุด โดยคะแนนความชอบด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม อยู่ในระดับชอบปานกลาง เมื่อนำบะหมี่สูตรพื้นฐานและบะหมี่เสริมพำร้อยละ 10 มาทำการศึกษา องค์ประกอบทางเคมีพบว่า บะหมี่เสริมพำร้อยละ 10 มีคุณค่าทางโภชนาการมากกว่าบะหมี่สูตรพื้นฐาน โดยมีปริมาณความชื้น ร้อยละ 25.80 โปรตีนร้อยละ 9.87 ไขมันร้อยละ 2.98 เถ้าร้อยละ 0.53 เส้นใยร้อยละ 2.02 และคาร์โบไฮเดรต ร้อยละ 58.80 โดยน้ำหนัก อุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมในการอบแห้งบะหมี่พำ คือ 70 องศาเซลเซียส



สถาบันวิจัยและพัฒนา
มรภ รำไพพรรณี



039-319-111 ต่อ 10800
086-440-2639



research_rbru2010
@hotmail.com

ระยะเวลา 2 ชั่วโมง บะหมี่ต้มยำมีปริมาณความชื้นร้อยละ 9.88 และค่า a_w เท่ากับ 0.49 เป็นไปตามมาตรฐานกำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 210 (2543) เรื่องอาหารที่สำเร็จรูป บะหมี่ต้มยำอบแห้งที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง มีเวลาที่เหมาะสมในการต้มบะหมี่ให้สุก (Cooking Time) คือ 4.53 นาที มีปริมาณของแข็งที่สูญเสียระหว่างการต้ม (Cooking Loss) เท่ากับร้อยละ 4.68 และ น้ำหนักที่ได้หลังการต้ม (Cooking Yield) เท่ากับร้อยละ 262.78

ข้อมูลจาก

ผู้ช่วยศาสตราจารย์กุลพร พุทธิมี หัวหน้าโครงการวิจัย

หมายเลขติดต่อ 083-015-4650

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี