



ความรู้จากผลงานวิจัย

ชื่อความรู้ ขนมอบจากแป้งข้าวกล้อง

ภาพประกอบ

คำอธิบายความรู้

เป็นขนมอบที่ใช้แป้งข้าวเจ้ากล่อกทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์ขนมอบประเภท คุกกี้ เค้ก ขนมปัง พาย และพิซซ่า โดยสามารถใช้แป้งข้าวเจ้ากล่อกทดแทนแป้งสาลีได้ ร้อยละ 10 – 60 เป็นการส่งเสริมให้มีการใช้วัตถุดิบของแป้งที่ผลิตในประเทศให้มีบทบาทในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบ รวมทั้งการได้รับคุณค่าทางอาหารเพิ่มขึ้น อาทิ เส้นใยอาหาร วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 และไนอะซิน มีการพัฒนาเป็นตำรับสำหรับใช้ทำในระดับครัวเรือน ระดับชุมชน และระดับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

เจ้าของความรู้

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จุฑา พิรพัชระ

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

โทรศัพท์ 0 2282 9009-15 ต่อ 6090 โทรสาร 0 2628 5210

e-mail chuta@rmutp.ac.th , yinn.chuta@gmail.com