



## ความรู้จากผลงานวิจัย

**ชื่อความรู้**            การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมส่งออก



### คำอธิบายความรู้

โครงการวิจัย ได้ดำเนิน การพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตขนมไทยจำนวน 5 ชนิด ได้แก่ กล้วยพีชอัดแท่งจากข้าวเหนียวดำ ใช้อัตราส่วนของน้ำเชื่อมไฮฟรุตโทส ต่อแบะแซ ร้อยละ 2:12 และปริมาณของแข็งทั้งหมดที่ละลายน้ำได้ของน้ำผึ้งที่ 90 ° Brix ถั่วกวนผงกึ่งสำเร็จรูป สูตรของอาจารย์ สุพรรณิการ์ โกสุม แล้วพัฒนาในรูปผงกึ่งสำเร็จรูปได้รับการยอมรับมากที่สุด แป้งกล้วยทอดกึ่งสำเร็จรูป ใช้อัตราส่วน แป้งข้าวเจ้าต่อแป้งสาลี 120:20 ผงฟูร้อยละ 1.25 และปริมาณแคลเซียมคลอไรด์ร้อยละ 0.5 กระทั่งทองใน ภาชนะดัดแปลงบรรยากาศ พบว่ากระทั่งทองสูตรที่ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดมีลักษณะผิวเรียบ สีเหลืองทอง โดยใช้ระยะเวลาในการทอด 1 นาที 30 วินาที แป้งขนมครกกึ่งสำเร็จรูป พบว่าขนมครกที่ใช้ปริมาณ แป้งข้าวเจ้า 100 กรัม จะมีความเหมาะสมที่สุด

### เจ้าของความรู้

ผู้ช่วยศาสตราจารย์วัลย์ หุตะโกวิท ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุษรา สร้อยระย้า  
อาจารย์เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ อาจารย์สุพรรณิการ์ โกสุม  
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
อาจารย์กัญญาณี เสมอใจ / คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ