



## ความรู้จากผลงานวิจัย

### ชื่อความรู้

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวหอมนิลเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร



### คำอธิบายความรู้

โครงการวิจัยได้ดำเนินการศึกษาคุณสมบัติของแป้งข้าวหอมนิลพบว่าองค์ประกอบของแป้งที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตด้วยวิธีการ โม่เปียกและ โม่แห้งนั้นเหมาะกับการผลิตผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างกัน และได้พัฒนาพัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตอาหารจากข้าวหอมนิลจำนวน 5 ชนิด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์พายชั้นแซ่แข็ง ศึกษาได้ปริมาณแป้งสาลีต่อแป้งข้าวหอมนิลที่ร้อยละ 60 : 40 ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าชนิดแผ่น ศึกษาได้อัตราส่วนปริมาณแป้งข้าวหอมนิลต่อปริมาณแป้งข้าวโพดที่ร้อยละ 30 : 30 กรวยไอศกรีม ศึกษาอัตราส่วนของน้ำตาลทรายป่นต่อเนยขาวในการผลิตที่ร้อยละ 14:10 ไส้กรอกอีสาน ศึกษาได้ปริมาณข้าวหอมนิลที่ร้อยละ 14 ไวน์ข้าวหอมนิล ศึกษาได้ปริมาณข้าวหอมนิลร้อยละ 25 และปริมาณน้ำตาลเริ่มต้นของน้ำหมักที่ 25°Brix ได้ปริมาณแอลกอฮอล์ที่ร้อยละ 14.3

### เจ้าของความรู้

ผู้ช่วยศาสตราจารย์วัลย์ หุตะโกวิท ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุษรา ศรีอยุธยา  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญภัทร์ สุทธิมิตร อาจารย์เกษรินทร์ เพ็ชรรัตน์ อาจารย์น้อมจิตต์ สุทธิบุตร  
อาจารย์นพพร สกุลเย็นยงสุข อาจารย์สุพรรณนิการ์ โกสุม อาจารย์เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์  
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
168 ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300  
โทรศัพท์ 0 2281 9231-4 โทรสาร 0 2282 4490