การศึกษาการใช้เนื้อกล้วยดิบทดแทนไขมันในผลิตภัณฑ์กุนเชียง

นางสาวศิรินภา เหลืองทองคำ

นายวุฒิชัย ตาเรือนสอน

แผนงานพิเศษนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชา วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขตโชติเวช

ปีการศึกษา 2554

ชื่อโครงงานพิเศษ การศึกษาการใช้เนื้อกล้วยดิบทดแทนไขมันในผลิตภัณฑ์กุนเชียง

ชื่อ-สกุล นางสาวศิรินภา เหลืองทองคำ

นายวุฒิชัย ตาเรือนสอน

ชื่อปริญญา วิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชา และคณะ วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ปีการศึกษา 2554

บทคัดย่อ

การศึกษาการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณของกล้วยดิบที่ใช้ทดแทนไขมันหมูในการทำกุนเชียง โดยศึกษาอัตราส่วนของกุนเชียงที่ใช้กล้วยน้ำว้าทดแทนไขมัน 100 % ที่ระดับแตกต่างกัน 3 ระดับ คือ 10° Brix, 20° Brix, 25° Brix และได้ทำการศึกษาสูตรมาตรฐาน 2 สูตร พบว่า สูตรที่ 2 ผู้ชิมให้การยอมรับมากที่สุด เนื่องจากมีการใช้ไขมันสัตว์ถึง 55% และมีความชอบโดยรวมในระดับความชอบปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 7.20 มากกว่าสูตรที่ 1 เนื่องจากมีส่วนผสมของไขมันมากกว่า จากการศึกษานี้จึงได้สูตรมาตรฐานมาเป็นสูตรตั้งต้นในการศึกษาระดับปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในกล้วยน้ำว้าใช้ในการทดแทนไขมันในกุนเชียง 3 ระดับ คือ 10° Brix, 20° Brix, 25° Brix พบว่า 25° Brix ผู้ชิมให้การยอมรับระดับของแข็งที่ละลายได้มากที่สุด โดยความชอบโดยรวมอยู่ในระดับ เฉยๆ ถึง ชอบน้อยที่สุด มีค่าเฉลี่ย 5.90 มากว่า 10° Brix, 20° Brix เนื่องจากผลิตภัณฑ์มีความนุ่มมากที่สุด แต่ยังมีความแข็งมากกว่ากุนเชียงในท้องตลาดเนื่องจาก ไม่มีการใส่ไขมันสัตว์ลงในส่วนผสม

คำสำคัญ: เนื้อกล้วยดิบทดแทนไขมันในผลิตภัณฑ์กุนเชียง