

การเสริมสาหร่ายพำในแครกเกอร์

Adding Swamp Algae As an ingredient of cracker

เจ้าของผลงาน / หน่วยงาน

- ปานทิพย์ ผดุงศิลป์ , วชิรพงศ์ เขียวฤทธิกร และพลอยไพริน สิทธิสาร
- คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ความสำคัญของปัญหา

พำ เป็นสาหร่ายน้ำจืด พบตามธรรมชาติที่น้ำใส นิ่ง เช่น บึง หนอง พำจะพบมากทางภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย สาหร่ายพำอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ อาทิ โปรตีน แคลเซียม เบต้าแคโรทีน และกรดอะมิโนจำเป็นในปริมาณที่สูง

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาการเสริมสาหร่ายพำในแครกเกอร์

วิธีดำเนินการ

การเสริมสาหร่ายพำในแครกเกอร์ที่ระดับ 5, 10 และ 15 เปอร์เซ็นต์ นำไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (ความกรอบ) และความชอบโดยรวม ด้วยวิธีการชิมแบบ 9-point hedonic scale test วางแผนการทดลองแบบ (Randomized Complete Block Design, RCBD) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% และความแปรปรวนเทียบความแตกต่าง ของค่าเฉลี่ยโดยใช้วิธี Least Significant Difference (LSD) วิเคราะห์ ผลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

ผลการศึกษา

คุณภาพทางประสาทสัมผัส	สูตร		
	5 เปอร์เซ็นต์	10 เปอร์เซ็นต์	15 เปอร์เซ็นต์
สี	7.17	7.37	7.53*
กลิ่น	7.13	7.30	7.70*
รสชาติ	6.80	7.30	7.90*
เนื้อสัมผัส (ความกรอบ)	7.27	7.60	7.83*
ความชอบโดยรวม	7.17	7.53	7.60*

พบว่า การเสริมสาหร่ายพำที่ 15 เปอร์เซ็นต์ได้รับการยอมรับจากการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส มีค่าเฉลี่ยคือ 7.53, 7.70, 7.90, 7.83 และ 7.60 ซึ่งค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับความชอบมาก เมื่อนำมาวิเคราะห์ความแปรปรวนและเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยพบว่า การเสริมสาหร่ายพำในแครกเกอร์ทั้ง 3 ระดับมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ประโยชน์ที่ได้รับจากผลการทดลอง

- 1 ได้ผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้น
- 2 เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสาหร่ายพำ
- 3 สามารถนำไปพัฒนาในเชิงพาณิชย์ได้ต่อไป

