

ขนมปังแซนวิชเพื่อสุขภาพ

A Healthy Sandwich Bread

เจ้าของผลงาน / หน่วยงาน

- เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ , เชษฐรัฐวิชย์ เกกิงศักดิ์ และอาทิตย์ โมระนิธสวัสดิ์
- คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ขนมปังแซนวิช เป็นผลิตภัณฑ์ขนมอบที่ได้รับความนิยมในหมู่นักเรียน นักศึกษา และวัยทำงาน เนื่องจากมีความสะดวก สามารถพกพารับประทานได้ทุกที่ การใช้น้ำมันรำข้าวทดแทนเนยขาวในขนมปังแซนวิชเพื่อเป็นการลดปริมาณไขมันทรานส์ ซึ่งส่งผลเสียกับสุขภาพ ทำให้ขนมปังที่ได้เป็นทางเลือกให้กับผู้ที่ใส่ใจกับสุขภาพ



ผลการศึกษา

ตารางค่าเฉลี่ยคุณภาพทางประสาทสัมผัสของการใช้น้ำมันรำข้าวทดแทนเนยขาวในขนมปังแซนวิช

คุณภาพทางประสาทสัมผัส	ขนมปังแซนวิช		
	สูตรที่ 1(60%)	สูตรที่ 2(80%)	สูตรที่ 3(100%)
สี	7.36 ^a	7.33 ^a	7.15 ^a
กลิ่น	7.21 ^b	7.51 ^a	7.46 ^a
รสชาติ	7.21 ^a	7.40 ^a	7.26 ^a
เนื้อสัมผัส	7.20 ^b	7.43 ^a	7.50 ^a
ความชอบโดยรวม	7.26 ^a	7.63 ^a	7.45 ^a

สรุป

การใช้น้ำมันรำข้าวทดแทนเนยขาวในขนมปังแซนวิชมีผลต่อการยอมรับในผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ขนมปังแซนวิชสามารถใช้น้ำมันรำข้าวทดแทนเนยขาวได้ร้อยละ 80 ซึ่งผู้ชิมยังคงให้การยอมรับในผลิตภัณฑ์ อย่างไรก็ตาม ควรมีการศึกษาการใช้น้ำมันหรือไขมันชนิดอื่นเพื่อใช้ทดแทนเนยขาวในผลิตภัณฑ์ขนมปัง เพื่อเป็นการลดปริมาณไขมันทรานส์ ซึ่งมีอยู่ในเนยขาว

