

# มาชมเมลโลว์เสริมคะน้าผง

## Enhance of kale powder in Marshmallows

เจ้าของผลงาน / หน่วยงาน

- รัตติยา เข้มทอง และกัลยา เงามงาม
- คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

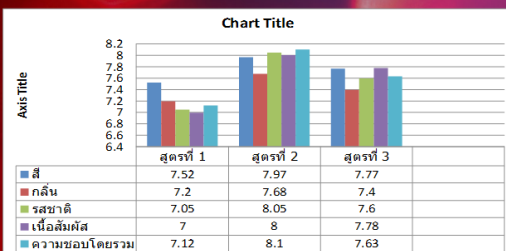
คะน้าเป็นพืชที่มีกากใย มีคุณค่าทางโภชนาการ สีเขียวของคะน้าช่วยในการป้องกันโรคมะเร็งช่วยในการขับถ่าย เป็นแหล่งสารอาหารเกลือแร่จำนวนมาก ช่วยให้ร่างกายดูดซึมแคลเซียมฟอสฟอรัสและเบต้าแคโรทีนได้มากสรรพคุณของคะน้าช่วยป้องกันโรคมะเร็งบำรุงสายตาบำรุงผิวพรรณเสริมระบบภูมิคุ้มกันโรคให้แข็งแรง ป้องกันเกล็ดเลือดไม่ให้แข็งตัว ลดปัญหาหลอดเลือดหัวใจตีบ มีเบต้าแคโรทีนช่วยยับยั้งโรคมะเร็ง

### วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาปริมาณคะน้าผงที่เสริมลงในผลิตภัณฑ์มาชเมลโลว์

### วิธีดำเนินการ

ใช้ปริมาณคะน้าผงที่เสริมลงในขนมมาชเมลโลว์ ในปริมาณที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ 1% 2% และ 3% ของน้ำหนักส่วนผสมทั้งหมด นำไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ ( 9-Point Hedonic Scale) โดยการวางแผนการทดลองแบบสุ่ม (Randomized Complete Block Design, RCBD) ที่ระดับความระดับความเชื่อมั่น 95% และความเปรียบเทียบความแตกต่าง ของค่าเฉลี่ยโดยใช้วิธี วิธี Least Significant Difference (LSD) วิเคราะห์ผลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ



แสดงค่าเฉลี่ยทางคุณภาพทางประสาทสัมผัส  
ผลิตภัณฑ์มาชเมลโลว์เสริมคะน้าผง

จากตารางพบว่า ปริมาณคะน้าผงที่เสริมลงในขนมมาชเมลโลว์ 1% ได้รับการยอมรับมากที่สุดในด้านสี กลิ่น ที่รับระดับความชอบปานกลาง คิดเป็นค่าเฉลี่ย 7.87, 7.90 ส่วนด้านรสชาติ เนื้อสัมผัสและความชอบโดยรวมยอมรับที่ระดับความชอบมาก คิดเปลี่ยนค่าเฉลี่ย 8.12, 8.17 และ 8.12 ตามลำดับตามลำดับ เมื่อนำมาวิเคราะห์ความแปรปรวน และเปรียบเทียบความแตกต่างไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05