



ความรู้จากผลงานวิจัย

ชื่อความรู้ ขนมอบจากแป้งกล้วย



ภาพประกอบ

คำอธิบายความรู้

เป็นขนมอบที่ใช้แป้งจากกล้วยน้ำว้าทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์ขนมอบ โดยสามารถใช้แป้งกล้วยทดแทนได้ร้อยละ 10 – 50 ตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดเป็นการส่งเสริมสนับสนุนให้มีการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นให้มีบทบาทในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ขนมอบดังกล่าวนี้ ได้แก่ ลูกกึ่งเนยสด ลูกกึ่งกล้วยกรอบ ลูกกึ่งกล้วยตาก บราวน์ เค้กเนยสด เค้กกล้วยหอม เค้กกล้วยน้ำว้า เค้กกล้วยตาก ขนมปังแซนดี้ช็อค ขนมปังปอนด์ ขนมปังขาไก่ ขนมปังชอฟต์บันน์ โดนัท ทาร์ตกล้วย ขนมเบี๊ยะ กุหลาบ ขนมเบี๊ยะทานตะวันขนมไหว้พระจันทร์ เอแคลร์ครีมกล้วย แครกเกอร์ชนิดทอด และแครกเกอร์ชนิดอบ มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์จัดทำเอกสารแบบเรียนรู้ด้วยตนเอง เรื่องขนมอบจากแป้งกล้วย และสื่อวีดิทัศน์ เรื่องแป้งกล้วยและผลิตภัณฑ์อาหาร

เจ้าของความรู้

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จุฑา พิรพัชระ

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

โทรศัพท์ 0 2282 9009-15 ต่อ 6090 โทรสาร 0 2628 5210

e-mail chuta@rmutp.ac.th , yinn.chuta@gmail.com