

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ การพัฒนาคุณค่าทางโภชนาการและการยอมรับข้าวพัน
ในอำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์
ผู้เขียน นางทิพย์ภา โพธิ์ศรี
ปริญญา วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (โภชนศาสตร์ศึกษา)
อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ รองศาสตราจารย์ประหยัด สายวิเชียร

บทคัดย่อ

ข้าวพันปรุงจากแป้งข้าวเจ้า น้ำ งา และเกลือ จึงทำให้มีคุณค่าทางโภชนาการต่ำ การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาข้าวพันให้มีคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้นและ ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคจากบุคคลทั่วไป จำนวน 20 คน และชาวลับแล จำนวน 20 คน

ผลการศึกษาพบว่า ข้าวพันตำรับพัฒนาโดยการเพิ่มถั่วเขียวสุก 15 กรัม พักทองสุก 30 กรัม ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคทั้ง 2 กลุ่ม ด้านคุณค่าทางโภชนาการ พบว่า ตำรับพัฒนาทั้ง 2 ตำรับ มีสารอาหารมากกว่าข้าวพันตำรับเดิม

Independent Study Title	Improvement of Nutritive Values and Acception of Kaophan in Lablae District, Uttaradit Province
Author	Mrs. Tipnapa Posrie
Degree	Master of Science (Nutrition Education)
Independent Study Advisor	Assoc. Prof. Prayad Saiwichian

ABSTRACT

Kaophan is made from rice flour, water, sesame seeds and salt which made it has low nutritive values. The objectives of this study were to improve its nutritive values and an acception from 20 of general consumers and 20 of Lablae consumers.

Results of the study : Kaophan which mixed with cooked mung bean 15 gram and with cooked pumpkin 30 gram were accepted from both groups of consumer. Interns of nutritive values. it was found that two developed recipes had more nutrients than the local recipe.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved