

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแห่ง

ผู้เขียน

นางสาวกัญญา ศรีสุข

ปริญญา

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
(วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ

รองศาสตราจารย์ ดร. อรุณี อภิชาติสร่างกูร

บทคัดย่อ

การค้นคว้าแบบอิสระนี้ได้ศึกษาอัตราส่วนของส่วนผสมและสภาวะที่เหมาะสมในการแปรรูปธัญพืชชนิดแห้ง ศึกษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ทางเคมี จุลชีววิทยา กายภาพ และการประเมินด้านประสาทสัมผัส และศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ในสภาวะปกติและสุญญากาศ โดยมีส่วนประกอบดังนี้ ข้าวพอง ร้อยละ 33.3 เมล็ดทานตะวัน ร้อยละ 5.5 ถั่วทอง ร้อยละ 5.5 งาดำ ร้อยละ 5.5 ถั่วเขียว ร้อยละ 5.5 น้ำตาลทราย ร้อยละ 25 และมอลโทรเด็คซ์ทริน ร้อยละ 13.8 น้ำ ร้อยละ 5.5 ใช้เวลาในการอบ 2 ชั่วโมงที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส ผลการวิเคราะห์คุณภาพมีดังนี้ ค่ากิจกรรมของน้ำ 0.37 ความชื้น ร้อยละ 4.81 ปริมาณเส้นใย 2.24 กรัมต่อ 100 กรัม ปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ 7.53 กรัมต่อ 100 กรัมและน้ำตาลซูโครส 5.36 กรัมต่อ 100 กรัม ความแข็ง 29.58 นิวตัน ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด 1.9×10^3 โคโลนีต่อกรัม และปริมาณยีสต์รา 1.2×10^2 โคโลนีต่อกรัม มีการยอมรับโดยรวมเฉลี่ยอยู่ในระดับขอบเล็กน้อย และผลิตภัณฑ์สามารถเก็บรักษาได้นาน 60 วันในสภาวะปกติและสุญญากาศ

Independent Study Title	Development of Cereal Bar Product
Author	Miss. Kanwana Srisuk
Degree	Master of Science (Food Science and Technology)
Independent Study Advisor	Assoc. Prof. Dr. Arunee Apichartsrangkoon

ABSTRACT

This investigation was start with a study of optimum ratio of each ingreant and optimum processing condition for producing cereal bar.their chemical, physical, microbiological and sensory qualities were also determined including their shelf-life condition.

The optimum formular of the developed cereal bar composted of 33.3% crispy rice, 5.5% green bean, 5.5% sunflower seed, 5.5% sesame, 5.5% longan dry, 25.0% sucrose, 13.8% maltodextrin, 5.5% water, the product was dried by tray dryer at 65 °C for 2 hour .Physical chemical and microbiological quality of the product were 0.37% water activity, 4.81% moisture, 2.24 g/100g fiber, 7.53 g/100g reducing sugar, 5.36 g/100g sucrose, hardness 29.58 N, 1.9×10^3 cfu/g total bacterial count content, 1.2×10^2 cfu/g yeast and mold.

Ingeneral this cereal bar was accepted by taste panelist with in little level .Under ordinary and vacuum packing condition, the product could be kept for 60 days.