

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่และแป้งเมล็ดบัว

Development of gluten free bread from riceberry flour and lotus seed flour

นางสาวจิตลาภัทร ชินอาน และนางสาวสิรินทร ทับทิมไสย์

Jinlapat Chinarn, Sirinthon thupthimsai

ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

Bachelor of Science in Food Science and Nutrition, Faculty of Agricultural Product Innovation and Technology, Srinakharinwirot University

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณที่เหมาะสม คุณสมบัติทางกายภาพ ทางเคมี และการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ขนมปังปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่และแป้งเมล็ดบัว และเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังให้มีคุณค่าทางโภชนาการทางด้านโปรตีนที่มากยิ่งขึ้น โดยงานวิจัยในครั้งนี้ได้นำแป้งเมล็ดบัวมาช่วยเสริมโปรตีนในขนมปัง โดยมีอัตราส่วนระหว่างแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่และแป้งเมล็ดบัวที่ร้อยละ 100:0 , 75:25, 50:50 , 25:75 และ 0:100 โดยน้ำหนักของแป้ง ผลการศึกษาพบว่า ผลิตภัณฑ์ขนมปังปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่และแป้งเมล็ดบัวร้อยละ 50:50 มีคะแนนความชอบโดยรวมสูงที่สุด เมื่อนำมาวิเคราะห์คุณภาพด้านต่างๆพบว่า ผลิตภัณฑ์ขนมปังปราศจากกลูเตนจากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่และแป้งเมล็ดบัวมี ค่าสี และปริมาณโปรตีนที่เพิ่มขึ้น ส่งผลทำให้ค่าความแน่นเนื้อเพิ่มขึ้นตามระดับแป้งเมล็ดบัวที่มากขึ้น แต่เมื่อเพิ่มปริมาณแป้งเมล็ดบัวที่มากขึ้นจะส่งผลให้มีปริมาณจำเพาะที่ลดลง ดังนั้นการทดแทนแป้งเมล็ดบัวสามารถเพิ่มโปรตีนและเพิ่มการยอมรับของผู้บริโภค อีกทั้งยังสามารถเพิ่มมูลค่าข้าวไรซ์เบอร์รี่และแป้งเมล็ดบัวได้

คำสำคัญ: ขนมปังปราศจากกลูเตน แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ แป้งเมล็ดบัว