

วีแกนชิกพีพุดดิ้ง

ผู้วิจัย Panaporn Siangcharoen

Sanida Supawaropas

สาขา วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

คณะ เทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

อาจารย์ที่ปรึกษา อ.ดร.สิริฉัตร ชนะตั้ง

บทคัดย่อ

ถั่วชิกพี (ChickPea) หรือถั่วลูกไก่เป็นพืชทนต่อสภาพแวดล้อม สามารถปรับตัวได้ดีทุกสภาพอากาศ และอุดมไปด้วยสารอาหารวิตามินต่างๆ มีปริมาณโปรตีนและใยอาหารสูง ทำให้ถั่วชิกพีเป็นพืชทางเลือกที่นิยมใช้เป็นวัตถุดิบทดแทนนมสดในผลิตภัณฑ์อาหารหลากหลายชนิดสำหรับกลุ่มวีแกน งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาพุดดิ้งจากนมถั่วชิกพีโดยจะมีการศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของถั่วชิกพีและน้ำสำหรับการผลิตพุดดิ้งนมถั่วลูกไก่และศึกษาความแตกต่างของสารให้ความคงตัวที่มีผลต่อคุณภาพของพุดดิ้งนมถั่วลูกไก่และศึกษาผลของความแตกต่างสารให้ความคงตัวที่มีผลต่อคุณภาพของพุดดิ้งถั่วลูกไก่จากการทดสอบความชอบของผู้บริโภคต่อพุดดิ้งถั่วลูกไก่ที่ทำจากอัตราส่วนถั่วลูกไก่อ่อน้ำที่แตกต่างกัน พบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่ยอมรับพุดดิ้งที่ทำจากอัตราส่วนถั่วลูกไก่อ่อน้ำที่อัตราส่วน 1:6 และพบว่าโปรตีนในพุดดิ้งถั่วลูกไก่อ่อน้ำมีมากกว่าปริมาณโปรตีนในพุดดิ้งทั่วไปในท้องตลาดถึง 1 เท่า และจากการศึกษาชนิดและปริมาณสารให้ความคงตัวพบว่าชนิดและปริมาณของสารให้ความคงตัวไม่มีผลต่อโปรตีนของผลิตภัณฑ์ อย่างไรก็ตามผู้บริโภคให้คะแนนความชอบพุดดิ้งถั่วลูกไก่อ่อน้ำ Carrageenan เป็นสารให้ความคงตัวในปริมาณร้อยละ 1 มากที่สุดทั้งในด้านเนื้อสัมผัสและกลิ่นรสของผลิตภัณฑ์

คำสำคัญ: ถั่วชิกพี นมชิกพี พุดดิ้ง วีแกน สารให้ความคงตัว