

ชื่อผลงาน :	บะหมี่เผือกทดแทนแป้งสาลีเสริมตำลึง
ชื่อผู้ศึกษาค้นคว้า :	1. นางสาวจิรประภา สุขแป้น 2. นางสาวนาวัน มุอัมหมัดอามีล
อาจารย์ที่ปรึกษา :	1. นางอุมพร แวดอน 2. นางสุนันท์ พรหมประกอบ
สาขาวิชา :	การจัดการงานคหกรรม
ปีการศึกษา :	2564

### บทคัดย่อ

โครงการบะหมี่เผือกทดแทนแป้งสาลีเสริมตำลึง มีวัตถุประสงค์ (1) เพื่อพัฒนาสูตรบะหมี่เสริมผงตำลึงและนำเผือกมาทดแทนแป้งสาลี (2) ศึกษาอัตราส่วนของตำลึงและเผือกที่นำมาทดแทนแป้งสาลีในตัวบะหมี่ (3) ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อบะหมี่แป้งเผือกทดแทนแป้งสาลีเสริมผงตำลึง โดยการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสตามลักษณะที่ปรากฏ ในด้าน สี กลิ่น รสชาติ ผิวสัมผัส รูปร่างและความชอบโดยรวม โดยใช้วิธีการให้คะแนนความชอบ 9 point คะแนนที่รวบรวมได้นำมาศึกษาวิเคราะห์โดยใช้สถิติร้อยละ และค่าเฉลี่ย

ผลของการศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของบะหมี่เผือกทดแทนแป้งสาลีเสริมตำลึง โดยทำการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของเผือก และตำลึง ปริมาณ 100 กรัม พบว่า เผือกให้พลังงาน 119 กิโลแคลอรี ตำลึง ประกอบไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุหลายชนิด โดยใบ 100 กรัม จะให้พลังงานกับร่างกาย 35 กิโลแคลอรี, โปรตีน, โยอาหาร 1 กรัม, เบตาแคโรทีน วิตามินเอ 18,608 IU, วิตามินบี 1 0.17 มิลลิกรัม, วิตามินบี 2 0.13 มิลลิกรัม, วิตามินบี 3 1.2 มิลลิกรัม, วิตามินซี 34 มิลลิกรัม, ธาตุแคลเซียม 126 มิลลิกรัม ผลการศึกษาความพึงพอใจโดยรวมของกลุ่มตัวอย่างที่มีความพึงพอใจต่อบะหมี่แป้งเผือกทดแทนแป้งสาลีเสริมผงตำลึง รายการประเมินทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ ด้านความคิดสร้างสรรค์ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ และด้านประสาทสัมผัส อยู่ในระดับความชอบมาก ( $\bar{X}$  = 7.80) เมื่อพิจารณารายการประเมินแต่ละด้าน พบว่าด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ ด้านประสาทสัมผัส และด้านความคิดสร้างสรรค์ อยู่ในระดับความชอบมาก ( $\bar{X}$  = 7.96 7.84 และ 7.59 ตามลำดับ)