



อาหารว่าง...

จะดีต่อสุขภาพและโลก
ได้พร้อมกันหรือไม่?



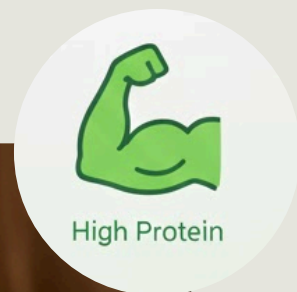


อาหารผัดผัสดู ผัดผัสดู ผัดผัสดู



โรงเรียนโสตศึกษาอนุสารสุนทร

คุณค่าและความสำคัญ



การทดลองที่ 1

การอบแห้งไข่ดำ
ที่อุณหภูมิ 40 องศา
เซลเซียส
เป็นเวลา 30 ชั่วโมง



การทดลองที่ 2

ความยืดหยุ่น และ
การคงรูปของบูก
และคาสี



การทดลองที่ 3

ทดสอบทาง
ประสาทสัมผัส
ด้านความพึงพอใจ
ของผู้บริโภค



ขั้นตอนการทดลอง

ผลการทดลอง

ภาชณูมาศ ทองคำ (2562)

การทดลองที่ 1

การอบแห้งไข่ฝำ
ที่อุณหภูมิ 40 องศา
เซลเซียส
เป็นเวลา 30 ชั่วโมง



การทดลองที่ 1 การอบแห้งไข่ฝำ 1 กิโลกรัม ที่อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 ชั่วโมง ส่งผลต่อฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและคุณภาพของไข่ฝำอบแห้งอย่างไร

ประเด็นการประเมิน	ผลการทดลอง
วัตถุดิบ	ไข่ฝำสด 1 กิโลกรัม
สภาวะการอบแห้ง	อุณหภูมิ 40°C เป็นเวลา 30 ชั่วโมง
ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ (DPPH)	575.36 mgTE
สารประกอบฟีนอลิกรวม	731.60 mgGAE
สารประกอบฟลาโวนอยด์	300.33 mgQE
ผลต่อสารออกฤทธิ์	สามารถคงสารสำคัญได้ในระดับสูง
ลักษณะสี	สีเขียวค่อนข้างสด ไม่คล้ำ
กลิ่น	ไม่มีกลิ่นไหม้
คุณภาพทางกายภาพ	อยู่ในระดับดี
ความเหมาะสมในการใช้งาน	เหมาะเป็นวัตถุดิบแปรรูปอาหาร

การทดลองที่ 2

ความยืดหยุ่น และ
การคงรูปของนูก
และคาสี



ผลการทดลอง

การทดลองที่ 2 การเติมไข่ผงในอัตราส่วนต่าง ๆ ต่อความยืดหยุ่น การคงรูป และค่าสีของนูก

ตัวอย่าง	ค่าความสว่าง (L*)	ค่าสีแดง (a*)	ค่าสีเหลือง (b*)
สูตรควบคุม	52.67 ± 1.53	7.33 ± 1.15	29.33 ± 4.16
สูตรที่ 1	58.33 ± 4.04	-5.67 ± 1.15	27.67 ± 5.03
สูตรที่ 2	53.33 ± 2.08	-6.00 ± 1.73	28.67 ± 3.21
สูตรที่ 3	45.33 ± 2.31	-10.00 ± 0.00	22.67 ± 0.58
สูตรที่ 4	38.33 ± 2.08	-9.67 ± 0.58	18.33 ± 0.58

การทดลองที่ 2

ความยืดหยุ่น และ
การคงรูปของบุง
และดาสี



ผลการทดลอง

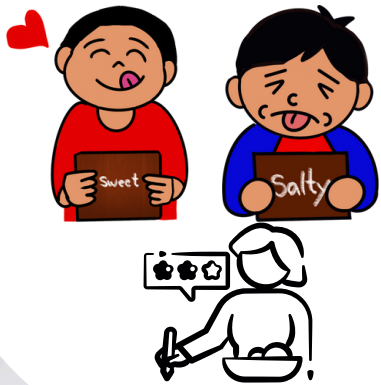
การทดลองที่ 2 การเติมไข่ผงในอัตราส่วนต่าง ๆ ต่อความยืดหยุ่น การคงรูป และค่าสีของบุง

ที่	สูตรการทดลอง	ตราส่วนไข่ผง (%)	ผลการคั้นรูปหลังการกด 5 วินาที	ความยืดหยุ่น	การคงรูป
1	สูตรควบคุม	0	คั้นรูปได้ดีที่สุด	สูงมาก	ดีมาก
2	สูตรที่ 1	5	คั้นรูปได้ดี	สูง	ดี
3	สูตรที่ 2	10	คั้นรูปได้ค่อนข้างดี	ปานกลาง-สูง	ค่อนข้างดี
4	สูตรที่ 3	15	คั้นรูปได้ในระดับปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง
5	สูตรที่ 4	20	ไม่สามารถคั้นรูปกลับสู่สภาพเดิมได้	ต่ำ	ต่ำ

การทดลองที่ 3

ปริมาณผงหม่าล่าที่แตกต่างกันมีผลต่อ
ลักษณะและการ
ยอมรับของ
บุกแผ่นคลุกหม่าล่า
หรือไม่

TASTE



ผลการทดลอง

การทดลองที่ 3 ปริมาณผงหม่าล่าที่แตกต่างกันมีผลต่อลักษณะและการยอมรับของ
บุกแผ่นคลุกหม่าล่าหรือไม่

ลักษณะทาง ประสาท สัมผัส	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3	p-value	ผลการทดสอบทางสถิติ (One-way ANOVA)
สี	4.5	6.15	5.25	0.17392	ไม่แตกต่างอย่างมีนัย สำคัญ
กลิ่นของบุก แผ่นผสมไข่ดำ	5.1	5.95	5.25	0.40357	ไม่แตกต่างอย่างมีนัย สำคัญ
เนื้อสัมผัส	6.4	6.55	6	0.769	ไม่แตกต่างอย่างมีนัย สำคัญ

ลักษณะทาง ประสาท สัมผัส	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3	p-value	ผลการทดสอบทาง สถิติ (One-way ANOVA)
กลิ่นผงปรุงรส หม่าล่าน้ำมัน งา	5.05	6.9	5.9	0.03902	แตกต่างอย่างมีนัย สำคัญ*
รสเผ็ด	5.2	7.1	6.4	0.04036	แตกต่างอย่างมีนัย สำคัญ*
รสเค็ม	3.9	5.3	3.2	0.0235	แตกต่างอย่างมีนัย สำคัญ*
รสอร่อย	4.95	7.15	6.7	0.01489	แตกต่างอย่างมีนัย สำคัญ*
ความพึงพอใจ โดยรวม	5.25	7	6.85	0.03679	แตกต่างอย่างมีนัย สำคัญ*

บุกแผ่นผสมไข่ผงปรุงรส





คุณค่าของผลิตภัณฑ์



ແນະນຳສມາຈິກ



ເດັກໝູ່ກິດຕິການ ພັນຮຸ້ນ



ນາງສາວປານທິພິນ ແກສີ



ນາຍໝູ່ແກ່ ເຈດກອງ

ครูพี่ปรึกษา



นางนันทา เกิดไทย



นางสาวสมรทัย ไชยขันธ์





Thank you

ขอบคุณที่ชมการเสนอ