

ชื่อผลงาน	การใช้ประโยชน์เมล็ดทานตะวันเพื่อเพิ่มกรดไขมันในขนมขบเคี้ยว (อาราเร)
ชื่อผู้วิจัย	รองศาสตราจารย์สุกัญญา กล่อมจ่อหอ
หน่วยงาน	โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
ปีที่ทำการวิจัยเสร็จ	2558

### บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว (อาราเร) ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ และศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว (อาราเร)

จากการศึกษาพบว่า ข้าวเหนียวพันธุ์ กข 6 ที่ใช้ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว (อาราเร) มีปริมาณความชื้น เถ้า ไขมัน เส้นใย โปรตีน และอะไมโลส ร้อยละ 12.49 0.25 0.35 0.13 8.11 และ 2.06 ตามลำดับ มีความสว่าง (L\*) สีแดง (a\*) สีเหลือง (b\*) เท่ากับ 89.28 -0.25 และ 71.9 ตามลำดับ กำลังการพองตัว ร้อยละ 12.18 สูตรที่เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว (อาราเร) คือ ข้าวเหนียว ร้อยละ 87 เมล็ดทานตะวันบด ร้อยละ 13 และมีโซ Jyoara ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว (อาราเร) ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว (อาราเร) มีค่าความแข็ง 5.39 นิวตัน และค่าความกรอบ เท่ากับ 13.67 ตามลำดับ ความสว่าง(L\*) ค่าสีแดง(a\*) และ ค่าสีเหลือง(b\*) เท่ากับ 63.19 8.48 และ 32.80 ตามลำดับ มีปริมาณความชื้น เถ้า ไขมัน เส้นใย และ โปรตีน ร้อยละ 5.52 1.17 3.44 0.34 14.14 และค่าออเตอร์แอกติวิตี้ (a<sub>w</sub>) 0.49 ตามลำดับ กรดไขมันอิ่มตัวทั้งหมด ร้อยละ 11.36 กรดไขมันไม่อิ่มตัวทั้งหมดร้อยละ 87.17 และด้านจุลินทรีย์ ไม่พบ *Salmonella spp.* *Staphylococcus aureus* *Bacillus cereus* และ *Clostridium perfringens* การยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว (อาราเร) อยู่ในระดับชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว (อาราเร) ที่เก็บรักษาในถุงอะลูมิเนียมพอยด์ที่อุณหภูมิห้องสามารถเก็บรักษาได้ 3 สัปดาห์

Research Title	Application of sunflower seed to improve fatty acid of snack food (arare)
Author	Assoc. Prof. Sukanya Klomjoho
Organization	Food science and technology program Faculty of science and technology Nakhon ratchasima rajabhat university
Year	2015

### Abstract

The objective of this research were to develop formulation and process, to determine shelf life, and consumers' acceptance of snack food (arare)

The research results revealed that glutinous rice flour (RD6) had moisture, ash, fat, fiber, protein, amylose, at percentage of 12.49 0.25 0.35 0.13 8.11 2.06 respectively. Glutinous rice flour (RD6) had lightness (L\*), redness (a\*), yellowness (b\*) and swelling 89.28 -0.25 71.9 and 87 respectively. The best portion of snack food (arare) consisted of glutinous rice valued of 87%, sunflower seed meal valued of 13% and jyoara meso. The snack food (arare) contained moisture, ash, fat, fiber and protein contents were 5.52 1.17 3.44 0.34 and 14.14% respectively. 0.49  $a_w$ , 10.98 (%Norm) saturated fatty acid and 87.56 (%Norm) unsaturated fatty acid. *Salmonella spp.*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, and *Clostridium perfringens* were not found in the snack food (arare). The snack food (arare) could be kept in bag of aluminum foil at room temperature up to 3 weeks.