

ชื่อผลงาน	การใช้ประโยชน์ของต้นอ่อนทานตะวันในการปรับปรุงองค์ประกอบของกรดไขมันในคุกกี้...
ชื่อผู้วิจัย	รองศาสตราจารย์วัฒนาภรณ์ โชครัตนชัย รองศาสตราจารย์สุกัญญา กล่อมจ่อหอ
หน่วยงาน	โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ และ โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
ปีที่ทำการวิจัยเสร็จ	2559

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของต้นอ่อนทานตะวันผงในสูตรคุกกี้เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์คุกกี้และเพื่อเพิ่มกรดไขมันไม่อิ่มตัวในคุกกี้

ต้นอ่อนทานตะวันผง มีกรดปาล์มติก ร้อยละ 10.25 กรดโอเลอิก (โอเมก้า 9) ร้อยละ 23.72 กรดลิโนเลอิก (โอเมก้า 3) ร้อยละ 53 และ อัลฟาไลโนเลอิก (โอเมก้า 6) ร้อยละ 2.65 ปริมาณต้นอ่อนทานตะวันผงที่เหมาะสมที่เติมลงในคุกกี้ คือ 10 กรัม คุกกี้สูตรที่เหมาะสมประกอบด้วย แป้งสาลี 200 กรัม เนยสด 190 กรัม น้ำตาลไอซิ่ง 100 กรัม ไข่ไก่ 30 กรัม นมผง 10 กรัม ต้นทานตะวันอ่อนบด 10 กรัม คุกกี้ต้นอ่อนทานตะวัน มีกรดปาล์มติก ร้อยละ 27.66 กรดโอเลอิก (โอเมก้า 9) ร้อยละ 21.41 ลิโนเลอิก (โอเมก้า 3) ร้อยละ 5.37 ไม่พบจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคต่อผู้บริโภค ผู้บริโภคยอมรับคุกกี้ต้นอ่อนทานตะวันอยู่ในระดับชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง

Research Title	Application of sunflower sprouts to improve fatty acid composition of cookies
Author	Assoc. Prof. Watanaporn Chokratanachai Assoc. Prof. Sukanya Klomjoho
Organization	Economics program and Food science and technology program and home Faculty of science and technology Nakhon ratchasima rajabhat university
Year	2016

Abstract

The objectives of this research to determine the optimum quantitative of sunflower sprouts powder in cookies, study consumer acceptance of cookies and increase fatty acid in cookies.

Sunflower sprouts powder had palmitic acid 10.25% oleic acid (omega 9) 23.72% linoleic acid (omega 6) 53% and α -linolenic acid (omega 3) 2.65%. The optimized formula composed of wheat flour 200 g. butter 190 g. icing 100 g. egg 30 g. milk powder 10 g. and sunflower sprouts powder 10 g. Cookies sprout sunflower had palmitic acid 27.66 % Oleic acid (omega 9) 21.41 % Linoleic acid (omega 6) 5.37%. Pathogenic bacteria were not detected in cookies. Consumer acceptance was like a little to like moderately.