



โครงการ

ข้าวเกรียบว่าว

โดย

นางสาวบุษราภรณ์ สิริพัฒน์

นางสาวทิวพร เหมธา

แผนกวิชาอุตสาหกรรมเกษตร
วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ
ปีการศึกษา 2560

ชื่อเรื่อง : ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบว่าว
ผู้ค้นคว้า : นางสาวบุษราภรณ์ ศิริพัฒน์, นางสาวทิวาพร เหมรา
ระดับ : ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2560
ประเภทวิชา : ประเภทวิชาเกษตรกรรม
สาขาวิชา : อุตสาหกรรมเกษตร
ปีการศึกษา : 2560
ครูที่ปรึกษา : คุณครูผกากรอง ต่างเหล่า

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัย เรื่อง ศึกษาปริมาณน้ำคดหมุดตหมาต่อข้าวเกรียบว่าว วัตถุประสงค์เพื่อ
1) เพื่อศึกษาปริมาณน้ำคดหมุดตหมาต่อการทำข้าวเกรียบว่าวจากการใช้น้ำคดหมุดตหมาต่างกัน
400ml,500ml.และ600ml. 2) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อข้าวเกรียบว่าว วาง
แผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อก (RCBD)ตามกลุ่มอายุของผู้บริโภค การทดสอบแบ่งเป็น3ทริตเมนต์
หรือ 3 สูตรแต่ละสูตรมีส่วนผสมดังนี้ ข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้ว 1 กรัม : กะทิ 100 ml : น้ำตาล 500
กรัม : ไข่ไก่ดิบ 3 ฟอง :ไข่ไก่ที่ต้มสุกแล้วเอาแต่ไข่แดงผสมกับน้ำมันพืช 1ฟองงาตำ 50 กรัม

การศึกษการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ข้าวเกรียบว่าว ด้วยปริมาณน้ำคดหมุดตหมา จำนวน 3
สิ่งทดลอง คือ ข้าวเกรียบว่าวที่ปริมาณน้ำคดหมุดตหมา 400 ml.ข้าวเกรียบว่าวที่ปริมาณน้ำ
คดหมุดตหมา 500 ml. ข้าวเกรียบว่าวที่ปริมาณน้ำคดหมุดตหมา 600 ml. พบว่าสิ่งทดลองที่ 1
ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบชิมมากที่สุด ในด้านของสี โดยมีค่าการยอมรับอยู่ในระดับมากคือ
7.42 ส่วนสิ่งทดลองที่ 2 ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบชิมมากที่สุดในด้านของกลิ่นในระดับมาก
คือ 7.4 และสิ่งทดลองที่ 2 ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบชิมในระดับมากในด้านของรสชาติ มี
ค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 7.16 สูตรที่ 2 จึงเป็นสูตรที่เหมาะสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบว่าวต่อไป