

หัวข้อวิจัย	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเปียกปูนใบเตยเสริมน้ำใบย่านาง
ผู้ดำเนินการวิจัย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกพล อ่อนน้อมพันธ์ นางสาวปวีตรา ภาสุรกุล นางไพรินทร์ บุญญสิริสกุล
หน่วยงาน	โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ปี พ.ศ.	2559

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเปียกปูนใบเตยเสริมน้ำใบย่านาง มีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาตำรับขนมเปียกปูนใบเตย และศึกษาคุณภาพทางกายภาพ เคมี คุณภาพทางประสาทสัมผัส และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ โดยทำการทดลองสูตรพื้นฐาน 3 สูตร เพื่อให้ได้สูตรที่ผู้ชิมยอมรับ และนำมาศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของใบย่านางลงในขนมเปียกปูนใบเตย 3 ระดับ โดยใช้ น้ำใบเตยเสริม น้ำใบย่านางในอัตราส่วน 50:50 25:70 และ 0:100 และนำไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ในด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ ความนุ่ม และ ความชอบโดยรวม ใช้ผู้ชิมจำนวน 100 คน ซึ่งเป็นอาจารย์ และนักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9-point Hedonic Scaling) นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ (Mean) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation) วิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) วิเคราะห์ความแตกต่างของค่าเฉลี่ย (Duncan's New Multiple Range Test, DMRT) ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

จากการศึกษาขนมเปียกปูนใบเตยเสริมน้ำใบย่านาง พบว่า ผู้ชิมให้การยอมรับ ตำรับที่ 2 มีคะแนนเฉลี่ยที่ 6.10 5.66 5.96 6.99 7.10 และ 7.22 ตามลำดับ และ การประเมินคุณค่าทางโภชนาการของขนมเปียกปูนใบเตยเสริมใบย่านาง ตำรับที่ 2 ในปริมาณ 100 กรัม จะให้พลังงาน 142 กิโลแคลอรี โปรตีน 1.32 กรัม คาร์โบไฮเดรต 34.12 กรัม ไขมัน 0.08 กรัม เส้นใย 0.25 กรัม เบต้าแคโรทีน 22  $\mu\text{g}$  สารต้านอนุมูลอิสระ 443  $\mu\text{moles TE}$  ความชื้น 64.33 กรัม และ เถ้า 0.15 กรัม และมีต้นทุนในการผลิตต่ำ สามารถช่วยให้ชุมชนได้นำวัตถุดิบท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์มากขึ้น

ผลการวิจัยครั้งนี้แสดงให้เห็นว่าใบย่านางซึ่งเป็นผักพื้นบ้าน สามารถนำมาพัฒนาให้เข้ากับขนมไทยได้ ซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการ และมีต้นทุนต่ำ รสชาติเป็นที่ยอมรับ ในการวิจัยครั้งนี้ควรนำไปประยุกต์ใช้เพื่อเป็นอาหารว่างในโรงเรียน หรือ จัดบริการตามหน่วยงานต่างๆ เพื่อเป็นทางเลือกอาหารว่างเพื่อสุขภาพแก่ประชาชนทั่วไป