

หัวข้อวิจัย	การใช้ประโยชน์จากผงเปลือกมะม่วงเพื่อเป็นแหล่งของสารต้านอนุมูลอิสระและใยอาหารในผลิตภัณฑ์บะหมี่และแผ่นก๊วย
ผู้ดำเนินการวิจัย	นางสาวมณฑุทัย ศรีทองเกิด นางสาวกัญญิกา ทิพประมวล นางสาวปวีณา ชำนาญวงศ์
หน่วยงาน	หลักสูตรเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
ปี พ.ศ.	2557

งานวิจัยนี้ได้ศึกษาการนำผงเปลือกมะม่วงมาเป็นส่วนผสมในการผลิตเส้นบะหมี่และแผ่นก๊วย โดยศึกษาการเติม 5 ระดับ คือ ร้อยละ 2.5 5.0 7.5 10.0 และ 12.5 วิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีและศึกษาคุณภาพในการปรุงอาหาร เนื้อสัมผัส และคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่และแผ่นก๊วย พบว่า ปริมาณใยอาหารของเส้นบะหมี่เพิ่มขึ้นจากร้อยละ 1.24 เป็น ร้อยละ 6.08 แผ่นก๊วยเพิ่มขึ้นจากร้อยละ 1.28 เป็น ร้อยละ 6.45 ปริมาณสารประกอบฟีนอลิกของเส้นบะหมี่เพิ่มขึ้นจาก 1.04 เป็น 1.21 mg GAE/กรัมน้ำหนักแห้ง แผ่นก๊วยเพิ่มขึ้นจาก 1.11 เป็น 2.27 mg GAE/กรัมน้ำหนักแห้ง ในการเติมผงเปลือกมะม่วง ร้อยละ 12.5 ในผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่และแผ่นก๊วยส่งผลให้มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระเพิ่มขึ้น ปริมาณของแข็งที่สูญเสียระหว่างการต้ม (Cooking loss) ของเส้นบะหมี่เพิ่มขึ้นจากร้อยละ 5.34 เป็น 10.91 และแผ่นก๊วยเพิ่มขึ้นจากร้อยละ 6.95 เป็น 13.24 ในการเติมผงเปลือกมะม่วง ร้อยละ 2.5 ลงในแป้งสาลีส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ได้รับคะแนนความชอบโดยรวมสูงสุด

Research Title	Utilization of powdered mango peels as a source of antioxidants and fiber in noodle and dumplings products
Researcher	Miss Monruthai Srithongkerd
Research Consultants	Miss Kannika Thippramoul
Organization	Miss Paveena Chamnanyoung Food Processing Technology Program. School of Culinary Arts. Suan Dusit Rajabhat University
Year	2014

The aim of this research was to study the use of mango peel powder as an ingredients for egg noodles and dumpling wrappers production. The powers were varied into 5 levels (2.5, 5, 7.5, 10 and 12.5%). Then, the chemical composition, cooking properties, texture and sensory characteristics of the final products were analyzed. The results indicates that dietary fibres of egg noodles were increased from 1.24 to 6.08% and of the dumpling wrappers increased from 1.28 to 6.45%. Moreover, total phenolic contents increased from 1.04 to 1.21 mg/GEA/g db (egg noodles) and 1.11 to 2.27 mg GEA/g db (dumpling wrappers). Addition of 12.5% mango peel powder resulted in an increase of the antioxidant activities of both products. The cooking loss in total solids of egg noodles increased from 5.34 to 10.91% and the dumpling wrappers from 6.95 to 13.24%. The highest overall liking scores in the formulation with the addition of 2.5% of mango peel powder.