

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากส่วนต่างๆ ของบัวหลวง เป็นการศึกษาวิจัย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาสูตรพื้นฐานของผลิตภัณฑ์อาหารจำนวน 9 ชนิด ที่ใช้วัตถุดิบจากส่วนประกอบของบัวหลวง ผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 9 ชนิด ได้แก่ ซาลาเปารากบัว, บารักรากบัว, น้ำพริกเผารากบัว, น้ำพริกนรกรากบัว, บัวลอยสอดไส้รากบัว, เยลลี่น้ำรากบัว, ขนมรากบัว, ขนมทองเอกเม็ดบัว และกระยาสารทเม็ดบัว 2) ศึกษาทิศทาง และแนวโน้มในการปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหาร โดยใช้วิธี Just About Right Scale และการเก็บข้อมูลด้วยวิธี Central Location Test โดยวิเคราะห์ผลจากการยอมรับของผู้บริโภคต่อการบรรจุภัณฑ์และระยะเวลาการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร ทั้ง 9 ชนิด และ 3) วิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารจากบัวหลวง ทั้ง 9 ชนิด เพื่อวิเคราะห์สมบัติทางกายภาพ, เคมี และจุลินทรีย์ สำหรับเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลในการศึกษาครั้งนี้ คือ แบบทดสอบการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ผลการศึกษา พบว่า สูตรพื้นฐานของผลิตภัณฑ์อาหารทั้ง 9 ชนิด ที่มีราก และเม็ดบัวเป็นส่วนประกอบในการผลิตภัณ์อาหาร โดยใช้ส่วนผสมและวิธีการ ที่แตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับชนิดของผลิตภัณฑ์อาหาร ผลการศึกษาทิศทาง การปรับปรุงสูตรพื้นฐานของผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีรากหรือเม็ดบัว เป็นส่วนประกอบ โดยการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านปัจจัยต่าง ๆ ของการประเมินคุณภาพ เช่น สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ของผลิตภัณฑ์อาหารทั้ง 9 ชนิด ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคในระดับดี ถึงดีมาก ด้านผลการยอมรับของผู้บริโภคต่อการบรรจุภัณฑ์ และระยะเวลาการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร ทั้ง 9 ชนิด พบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่มีระดับความพอใจในคุณภาพของบรรจุภัณฑ์ และวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร ที่แตกต่างกันไปตามชนิดของผลิตภัณฑ์อาหาร เมื่อพิจารณาผลในภาพรวม อาจสรุปได้ว่า ผู้บริโภคมีระดับความพอใจ และยอมรับ ในระดับมาก ถึง มากที่สุด ผลการศึกษาด้านคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหารทั้ง 9 ชนิด พิจารณาจากปริมาณของพลังงานที่ได้รับ จากการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารแต่ละชนิด ซึ่งประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน ความชื้น โยอาหาร และเถ้า โดยมีผลการวิเคราะห์ที่แตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับส่วนผสม ปริมาณ และวิธีการปรุง ที่แตกต่างกันของผลิตภัณฑ์อาหารทั้ง 9 ชนิด

The major objectives of the research on Royal Lotus :

Food and Product Development from Its Parts were 1.) To study basic recipes of 9 food products which royal lotus parts were used as ingredients Chinese pudding with royal lotus roots, royal lotus bars, hot sauce with royal lotus root, very hot sauce with royal lotus root, dumpling with royal lotus root endorsement in sweetened coconut syrup, jelly in royal lotus juice, royal lotus puff, Tong Eak with royal lotus seeds, and sticky-sweetened mixed nuts and grains with royal lotus seeds. 2) To study possibilities and trends in food products by using Just About Right Scale. Central Location Test was also used in data collection and the analysis was done to examine the consumers' acceptance on packaging and the period of time the 9 food products could be kept. 3) To analyze the quality of the 9 food products on physical - chemical properties and on reaction toward bacteria. Physical Senses Test was also used in this examination.

It was found that recipes of the 9 food products which royal lotus roots and royal lotus seeds as an ingredient were varied by different kinds of the food. The study on possibilities and trends in recipes development of the 9 food products which royal lotus root and royal lotus seeds as an ingredient were examined by senses test for quality evaluation on colors, smells, tastes, the food itself, and likeness in general. It was found that all were accepted by consumers in the level of "good" and "very good". The consumers were satisfied with the packaging and the period of time the 9 food products were able to be kept . In general, it can be concluded that the satisfactory of consumers were in the level of "much satisfied" and "the most satisfied". The study on the 9 food products nutrition examined from energy gained from each product which comprised carbohydrate, fats, protein, humidity, fiber, and ash was varied by proportion, amount, and the way all the ingredients were cooked.