

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทอดมันแผ่นอบกรอบโดยใช้แป้งกล้วยน้ำว้าทดแทนแป้งสาลี

Development of Crispy Fried Fish Cake Sheet using Namwa Banana Flour as a substitute for wheat flour

นิตอแฮเราะ กาหลง¹ นูรอติกะห์ นาแว¹ รุสมิยา อาลี²
Nitohaeroh kalong¹; uratikah Nawae² Rusmiya Alea²

¹ภาควิชาเทคโนโลยีแปรรูปสัตว์น้ำ วิทยาลัยเทคโนโลยีการเกษตรและประมงปัตตานี จังหวัดปัตตานี 94170

¹Fish Processing Technology Pattani Fisheries and Agriculture Technology College Province 94170

²ครู ภาควิชาเทคโนโลยีแปรรูปสัตว์น้ำ วิทยาลัยเทคโนโลยีการเกษตรและประมงปัตตานี E-mail : rusmiya151@gmail.com

¹Corresponding Author: E-mail : Nitor.620@gmail.com 0822642625

บทคัดย่อ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทอดมันแผ่นอบกรอบ โดยใช้แป้งกล้วยน้ำว้าทดแทนแป้งสาลี งานวิจัยนี้ได้ศึกษาสูตรพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ทอดมันแผ่นอบกรอบจำนวน 3 สูตร และผลการประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัสทางด้านสี ลักษณะปรากฏ ความกรอบ รสชาติ และความชอบโดยรวม พบว่า สูตรที่ 1 มีคะแนนการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัสทางด้านสี ลักษณะปรากฏ และความชอบโดยรวมมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.06 3.98 และ 4.08 คะแนน จากนั้น ศึกษาปริมาณการใช้แป้งกล้วยน้ำว้าทดแทนแป้งสาลีที่เหมาะสมในการผลิตทอดมันแผ่นอบกรอบ 4 สูตร ได้แก่ ร้อยละ 0 25 50 75 ปริมาณความชื้น ปริมาณไขมัน ปริมาณโปรตีน ปริมาณเถ้า และปริมาณใยอาหาร ร้อยละ 6.19 0.32 2.22 2.80 และ 0.78 โดยน้ำหนักแห้ง ตามลำดับ และพบว่า ร้อยละ 25 มีความหนาของอัตราการพองตัวมากที่สุดเฉลี่ยเท่ากับ 2.76 คะแนน และร้อยละ 50 มีความกว้างของอัตราการพองตัวมากที่สุดเฉลี่ยเท่ากับ 1.38 คะแนน และปริมาณใช้แป้งกล้วยน้ำว้าทดแทนแป้งสาลีร้อยละ 25 ได้รับคะแนนการยอมรับมากที่สุดทางด้านลักษณะปรากฏ ความกรอบ และรสชาติมากที่สุดเฉลี่ยเท่ากับ 4.00 4.54 และ 4.1 คะแนน ตามลำดับ

คำสำคัญ : ทอดมันแผ่น แป้งกล้วยน้ำว้า การพองตัว

Abstract

Product development of fried potato chips using banana flour instead of wheat flour This research examined the basic formulations of 3 formulations of crispy potato chips and the results of the sensory quality assessment in terms of color, appearance, crispness, taste and overall liking. It was found that formula 1 had a sensory acceptance score. in terms of color, appearance, and overall preferences the most with an average of 4.06, 3.98 and 4.08 points. Then, the amount of Kluai Nam Wa flour substituted for wheat flour suitable for the production of fried potato chips in 4 recipes were studied, namely, 0, 25, 50, 75 percent, moisture content, fat content, protein content, ash content, and dietary fiber content of 6.19, 0.32, 2.22, 2.80 and 0.78%. dry weight, respectively, and found that 25% had the thickest swell rate, averaged 2.76 points, and 50% had the meanest swell width of 1.38 points . and the amount of use of Kluai Nam Wa flour instead of wheat flour 25% received the most acceptance score in terms of appearance, crispness and taste, averaging 4.00, 4.54 and 4.1 points, respectively.

Keywords : fried banana chips, banana flour, puffed banana