

ชื่อโครงการ	การพัฒนาขนมโสมนัสงาขี้ม้อน		
ชื่อผู้จัดทำ	1. นางสาวมาริษา	การดี	สาขางานยานยนต์
	2. นางสาวมณีแก้ว	แซ่ย่า	สาขาอาหารและโภชนาการ
ครูที่ปรึกษา	1. นางสาวธนาวัลย์	ภาคฤดู	
	2. นางรัมภา	ศิริวงศ์	
	3. นางสาวสุนันท์	จันทร์เป็ง	
สถานศึกษา	วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง		
ปีการศึกษา	2562		

บทคัดย่อ

การจัดทำโครงการวิทยาศาสตร์เรื่อง การพัฒนาขนมโสมนัสงาขี้ม้อน ครั้งนี้มีจุดมุ่งหมาย

1. เพื่อศึกษาปริมาณน้ำตาล กากมะพร้าว และงาขี้ม้อนต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ขนมโสมนัสงาขี้ม้อน
2. เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคทางประสาทสัมผัส
3. เพื่อศึกษาคุณภาพทางเคมีและทางจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์ขนมโสมนัสงาขี้ม้อน
4. เพื่อวิเคราะห์อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ขนมโสมนัสงาขี้ม้อน

จากการศึกษาพบว่าผลการทดลองปริมาณน้ำตาล กากมะพร้าว และงาขี้ม้อนต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ขนมโสมนัสงาขี้ม้อน สูตรที่ 3 ได้คุณลักษณะขนมโสมนัสที่ที่ดีที่สุด คือ สีเหลืองอ่อนๆ กลิ่นหอม กากมะพร้าวคั่ว มีรสหวานมัน มีเนื้อสัมผัสเนื้อหยาบกรอบ และได้รับรสชาติของงาขี้ม้อน คุณภาพของขนมโสมนัสทั้ง 3 สูตรมีคุณภาพทางลักษณะปรากฏทางประสาทสัมผัส ด้านสี กลิ่น เนื้อสัมผัส รสชาติและความชอบโดยรวม สูตรที่ 3 เป็นสูตรที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคในระดับมาก ซึ่งประกอบไปด้วย น้ำตาลไอซิ่ง 400 กรัม กากมะพร้าว 800 กรัม งาขี้ม้อน 100 กรัม ไข่ขาว 8 ฟอง น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ เกลือ ½ ช้อนชา ได้คุณลักษณะขนมโสมนัสที่ที่ดีที่สุด คือ สีเหลืองอ่อนๆ กลิ่นหอมกากมะพร้าวคั่ว มีรสหวานมัน มีเนื้อสัมผัสเนื้อหยาบกรอบ และได้รับรสชาติของงาขี้ม้อน ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ปนเปื้อนสะอาดปลอดภัยในการบริโภค และอายุการเก็บรักษาของขนมโสมนัสงาขี้ม้อนพบว่าแบบถุงซิปล็อคจะเริ่มเปลี่ยนแปลงในวันที่ 22 และแบบถุงซีลจะเริ่มการเปลี่ยนแปลงในวันที่ 30 โดยมีสี และรสชาติเริ่มเปลี่ยนแปลง