

ชื่อโครงการ	ขนมตุเลแป้งเมล็ดขนุน	
ชื่อผู้จัดทำ	1. นายอัครพล มาตยะวงศ์	สาขางานคอมพิวเตอร์กิจ
	2. นางสาวอาทิตยา ผลบุญ	สาขางานไฟฟ้ากำลัง
ครูที่ปรึกษา	1. นางรัมภา ศิริวงศ์	
	2. นางสาวชาลิณี ปิงบ้านเหล่า	
	3. นางสาวธนาวัลย์ ภาคฤทธิ์	
สถานศึกษา	วิทยาลัยสารพัดช่างลำปาง	
ปีการศึกษา	2562	

บทคัดย่อ

การจัดทำโครงการวิทยาศาสตร์เรื่อง ขนม ตุเลแป้งเมล็ดขนุน ครั้งนี้ มีมุ่งหมาย เพื่อศึกษา เพื่อศึกษาอัตราส่วน ที่เหมาะสม ต่อคุณค่าผลิตภัณฑ์ ขนมตุเลแป้งเมล็ดขนุน เพื่อศึกษา การยอมรับ ของ ผู้บริโภคทางประสาทสัมผัสที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมตุเลแป้ง เพื่อศึกษาคุณภาพทางเคมีของผลิตภัณฑ์ขนม ตุเลแป้งเมล็ดขนุน

จากการทดลองพบว่า ผลการศึกษาอัตราส่วน ที่เหมาะสม ต่อคุณค่าผลิตภัณฑ์ ขนมตุเลแป้งเมล็ด พบว่าสูตรที่ 2 ได้คุณลักษณะขนมตุเลที่ดีที่สุด คือ สีเหลืองออกน้ำตาลเล็กน้อย กลิ่นกลิ่นเนยอ่อนๆ มีเนื้อสัมผัสเนื้อหยาบเล็กน้อยกรอบไม่ร่วนไม่แตกหักง่าย และรสชาติหวาน และได้รสชาติของเมล็ดขนุน คุณภาพของขนมตุเลทั้ง 3 มีคุณภาพทางลักษณะปรากฏทางประสาทสัมผัส ด้านสี กลิ่น เนื้อสัมผัส รสชาติและความชอบโดยรวม สูตรที่ 2 เป็นสูตรที่มีการยอมรับจากผู้บริโภคในระดับมากที่สุด ซึ่ง ประกอบไปด้วย แป้งอเนกประสงค์ 40 กรัม แป้งเมล็ดขนุน 60 กรัม ไข่ขาวดิบ 150 กรัม น้ำตาลอชิง 90 กรัม เนยละลาย 50 กรัม และเกลือ 1 ช้อนชา ได้คุณลักษณะขนมตุเลที่ดีที่สุด คือ สีเหลืองออกน้ำตาล เล็กน้อย กลิ่นกลิ่นเนยอ่อนๆ มีเนื้อสัมผัสเนื้อหยาบเล็กน้อยกรอบไม่ร่วนไม่แตกหักง่าย และรสชาติหวาน และได้รสชาติของเมล็ดขนุนขนุน อีกทั้งยังมีปริมาณน้ำอิสระ เท่ากับ 0.26 ปริมาณความชื้น เท่ากับ 3.69 ปริมาณเส้นใย เท่ากับ 1.28 ข้อเสนอแนะ ควรมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมตุเลแป้งเมล็ดขนุน ตามแนวคิด และกระบวนการผลิตในเชิงพาณิชย์ต่อไป