

การพัฒนาแป้งสำเร็จรูปสำหรับเค้กกล้วยหอมชนิดเติมน้ำแล้วอบได้ทันที

ดินา ทู^{*1}, อีรนนท์ คำพิมพ์²

วิทยาลัยเทคโนโลยีวมลบริหารธุรกิจ

เบอร์โทรศัพท์ 082-486-4914

อีเมล 52374@wbac.ac.th

ที่มาและความสำคัญ

การวิจัยนี้มีที่มาจากความต้องการพัฒนาแป้งสำเร็จรูปสำหรับเค้กกล้วยหอมที่สามารถเติมน้ำเพียง น้ำ และไขมันพืชแล้วนำไปอบได้ทันที เพื่อลดขั้นตอนการเตรียมและเพิ่มความสะดวกให้ผู้บริโภค เนื่องจาก การทำเค้กกล้วยหอมแบบดั้งเดิมมีขั้นตอนซับซ้อนและใช้วัตถุดิบหลายชนิด งานวิจัยนี้จึงมีความสำคัญใน การสร้างนวัตกรรมอาหารที่ช่วยประหยัดเวลา แรงงาน และลดความผิดพลาดในการผสม อีกทั้งยังมุ่ง ประเมินคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ได้ เปรียบเทียบกับแป้งสำเร็จรูปในท้องตลาด และเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตอบ โจทย์ผู้บริโภคและผู้ประกอบการขนาดเล็กในอนาคต

ผลการวิจัย

การทดลองพบว่าแป้งสำเร็จรูปที่ใช้เพียงน้ำและน้ำมันพืชสามารถทำเค้กกล้วยหอมที่มีรสชาติและเนื้อสัมผัสใกล้เคียงเค้กดั้งเดิมได้ แม้สีของเค้กจะอ่อนกว่าต้นแบบ ซึ่งเป็นจุดที่ควรปรับปรุงโดยการเติมสาร ให้สีธรรมชาติจากกล้วยหรือผลไม้อื่น ๆ นอกจากนี้ควรเก็บแป้งในบรรจุภัณฑ์ป้องกันความชื้นเพื่อรักษา คุณภาพพัฒนาสูตรให้มีกลิ่นและรสกล้วยเข้มข้นยิ่งขึ้น และขยายกลุ่มผู้ทดลองชิมเพื่อให้ได้ข้อมูลความพึง พอใจที่ครอบคลุมมากขึ้น

