



ข่าวประชาสัมพันธ์

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุโขทัย
ปีการศึกษา 2568

STCAT



การพัฒนาผลิตภัณฑ์บะหมี่แห้งกึ่งสำเร็จรูปเสริมผงใบชะพลู

นักเรียนแผนกวิชาอาหารและโภชนาการจัดทำ โครงการวิทยาศาสตร์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์บะหมี่แห้งกึ่งสำเร็จรูปเสริมผงใบชะพลู 3 ระดับ (2%, 4%, 6% ต่อน้ำหนักแป้ง) พบว่าปริมาณผงใบชะพลูส่งผลต่อสีเส้นบะหมี่ที่เข้มข้นก่อนต้มและจางลงเล็กน้อยหลังต้ม ส่วนเวลาที่เหมาะสมในการต้มคือ 10 นาที สำหรับทุกตัวอย่าง การทดสอบผู้บริโภคพบว่าตัวอย่าง 4% ได้รับการยอมรับโดยรวมสูงสุด เนื่องจากมีสี เนื้อสัมผัส และรสชาติที่เหมาะสมที่สุดในขณะที่ 2% สีส่อนไป และ 6% สีเข้มเกินไป สรุปคือ ผงใบชะพลูสามารถนำมาเสริมในบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปได้ และสูตร 4% เป็นที่ยอมรับสูงสุดจากผู้บริโภค



Website



www.stcat.ac.th



055-911076



งานประชาสัมพันธ์วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีสุโขทัย