**ชื่องานวิจัย** บะหมี่ซังขนุน

**ชื่อผู้วิจัย** นายสรวิศ เกรียงเกษม

 นางสาววรวี ทั่งกลาง

 นางสาวบุณณิสา อุดมรักษ์

 นางสาวปิยธิดา ศรีกำปัง

 นายศรศิลป์ เลาสูงเนิน

**ระดับชั้น** ปวส. 1

**สาขาวิชา** อาหารและโภชนาการ

**ปีการศึกษา** 2557

**สถานศึกษา** วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

**บทคัดย่อ**

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและพัฒนาสูตรที่เหมาะสมในการผลิตเส้นบะหมี่ซังขนุน เพื่อศึกษากระบวนการผลิตเส้นบะหมี่จากซังขนุนที่เหมาะสม และเพื่อศึกษาคุณภาพของเส้นบะหมี่ ซังขนุน

 วิธีการวิจัยคือ ศึกษาอัตราส่วนปริมาณของซังขนุนและแป้งสาลีคัดเลือกสูตรที่เหมาะสม ศึกษากระบวนการผลิตของเส้นบะหมี่ซังขนุน และศึกษาคุณภาพของเส้นบะหมี่ซังขนุนโดยศึกษาคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ผลการวิจัย กระบวนการผลิตเส้นบะหมี่ทั้ง 3 สูตร พบว่าสูตรที่ 2 ที่ใช้แป้งสาลีกับไข่ไก่ ในการทำเส้นบะหมี่เป็นสูตรพื้นฐานที่เหมาะสมที่สุด เพราะแป้งมีความนุ่ม เนียน นวดง่าย มีลักษณะเส้นเรียบสม่ำเสมอ กระบวนการที่เหมาะสมการผลิตเส้นบะหมี่ซังขนุน ปริมาณซังขนุน โดยแปรอัตราส่วนของ ซังขนุน แปรเป็น 3 ระดับ คือ อัตราส่วน 100, 105 และ 110 กรัม คุณภาพของเส้นบะหมี่ซังขนุน ปริมาณซังขนุน พบว่าอัตราส่วน 100, 105 และ 110 กรัม ผู้บริโภคให้การยอมรับทั้ง 3 สูตรไม่แตกต่างกัน ในด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น ความนุ่ม และความชอบโดยรวมอยู่ในระดับชอบ ซึ่งผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่ ซังขนุน เป็นการนำวัตถุดิบเหลือใช้มาประยุกต์ แปรรูปอาหารที่มีเส้นใย และสารอาหารที่มีประโยชน์ ต่อร่างกาย เป็นการเพิ่มมูลค่าและลดปริมาณของเหลือทิ้งของพืชเกษตร

**กิตติกรรมประกาศ**

 วิจัยฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยความกรุณาอย่างดียิ่งจาก ครูกัญญาภัทร มองพิมาย และครูแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ ที่ได้กรุณาถ่ายทอดความรู้และแนะนำแนวคิดในด้านต่าง ๆ พร้อมทั้งตรวจทานแก้ไขข้อบกพร่องในการทำวิจัยสำเร็จสมบูรณ์ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

 ขอขอบคุณคณะผู้บริหารแลบุคลากรทางการศึกษาและนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ที่ให้ความร่วมมือ เอื้อเฟื้อเวลาในการทำแบบสอบถาม ทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่ซังขนุน และเอื้อเฟื้อสถานที่ตั้งแต่เริ่มต้นการทดลองจนสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

 ผู้วิจัยขอขอบคุณผู้แต่งและเรียบเรียงตำรา เอกสาร ผลงานวิจัยต่าง ๆ ที่ผู้วิจัยนำมาใช้อ้างอิงในงานวิจัยฉบับนี้

 **คณะผู้จัดทำ**

นักศึกษาแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

 วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

**สารบัญ**

 **หน้า**

บทคัดย่อ.......................................................................................................................................... ก

กิตติกรรมประกาศ........................................................................................................................... ข

สารบัญ............................................................................................................................................ ค

สารบัญตาราง.................................................................................................................................. จ

สารบัญภาพ..................................................................................................................................... ฉ

บทที่ 1 บทนำ.................................................................................................................................. 1

 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา...................................................................... 1

 1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา.......................................................................................... 2

 1.3 สมมุติฐานของการวิจัย................................................................................................ 2

 1.4 ขอบเขตของการวิจัย................................................................................................... 2

 1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.......................................................................................... 2

บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง................................................................................ 3

 2.1 ขนุน............................................................................................................................ 3

 2.2 เส้นบะหมี่................................................................................................................... 6

 2.3 แป้งสาลี...................................................................................................................... 8

 2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง..................................................................................................... 9

บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย................................................................................................................ 11

 3.1 วัตถุดิบ........................................................................................................................ 11

 3.2 อุปกรณ์....................................................................................................................... 11

 3.3 วิธีการทดลอง.............................................................................................................. 11

 3.4 ระยะเวลาในการทดลอง.............................................................................................. 13

 3.5 สถานที่ทำการวิจัย....................................................................................................... 13

 3.6 การสร้างเครื่องมือ....................................................................................................... 13

 3.7 ประชากรของกลุ่มตัวอย่าง.......................................................................................... 14

 3.8 การดำเนินการทดลอง................................................................................................. 14

 3.9 การเก็บรวบรวมข้อมูล................................................................................................. 14

 3.10 การวิเคราะห็ข้อมูล................................................................................................... 14

บทที่ 4 ผลการวิจัย........................................................................................................................... 15 4.1 ศึกษาและพัฒนาสูตรที่เหมาะสมในการผลิตเส้นบะหมี่ซังขนุน.................................. 15

 4.2 ศึกษากระบวนการผลิตเส้นบะหมี่ที่เหมาะสม............................................................ 15

 4.3 ศึกษาคุณภาพของเส้นบะหมี่ซังขนุน......................................................................... 16

บทที่ 5 สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ....................................................................................... 17

 5.1 บทสรุปและอภิปรายผลงานวิจัย................................................................................ 17

 5.2 ข้อเสนอแนะ............................................................................................................... 18

บรรณานุกรม................................................................................................................................... 19

ภาคผนวก........................................................................................................................................ 20

ภาคผนวก ก แบบสอบถามที่ใช้ในการวิจัย...................................................................... 21

ภาคผนวก ข วิธีทำเส้นบะหมี่ซังขนุน................................................................................ 23ภาคผนวก ค การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของเส้นบะหมี่ซังขนุน................... 29

ภาคผนวก ง การวิเคราะห์คุณภาพเส้นบะหมี่ซังขนุน...................................................... 31

ภาคผนวก จ การจำหน่ายเส้นบะหมี่ซังขนุน.................................................................... 35ภาคผนวก ฉ แผนธุรกิจแบบย่อ....................................................................................... 37

**สารบัญตาราง**

 **หน้า**

ตารางที่ 2.1 ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของซังขนุน............................................................. 6

ตารางที่ 3.1 สูตรพื้นฐานเส้นบะหมี่................................................................................................. 12

ตารางที่ 3.2 สิ่งทดลองในการผลิตเส้นบะหมี่ซังขนุน....................................................................... 12

ตารางที่ 4.1 คุณภาพทางประสาทสัมผัสของเส้นบะหมี่ซังขนุน...................................................... 15

**สารบัญภาพ**

 **หน้า**

ภาพที่ 3.1 แสดงกระบวนการผลิตเส้นบะหมี่ซังขนุน.................................................................... 13

ภาพที่ 5.1 แสดงกระบวนการผลิตเส้นบะหมี่ซังขนุน.................................................................... 17