**ชื่องานวิจัย** ขนมขาไก่ถั่วขาว

**ชื่อผู้วิจัย** นางสาวอาทิมา คล้ายวงศ์

 นางสาวอรจิรา สังฆะมาตย์

 นางสาวชลดา โคกสูงเนิน

 นางสาวณภัทร เอื้อกูรวราวัตร

 นายเกียรติภัทร บัวสันเทียะ

**ระดับชั้น** ปวส. 1

**สาขาวิชา** อาหารและโภชนาการ

**ปีการศึกษา** 2557

**สถานศึกษา** วิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา

**บทคัดย่อ**

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและพัฒนาสูตรที่เหมาะสมในการผลิตขนมขาไก่ถั่วขาวเพื่อศึกษากระบวนการผลิตขนมขาไก่ถั่วขาวที่เหมาะสม เพื่อศึกษาคุณภาพของขาไก่ถั่วขาว และเพื่อศึกษาแนวทางในการนำขนมขาไก่ถั่วขาวไปใช้ประโยชน์

วิธีการวิจัยคือ ศึกษาสูตรพื้นฐานในการผลิตขนมขาไก่ถั่วขาว ศึกษากระบวนการผลิต ศึกษาคุณภาพของขนมขาไก่ถั่วขาว และศึกษาแนวทางในการนำขนมขาไก่ถั่วขาวไปใช้ประโยชน์ เป็นรสลาบ รสชีส รสช็อกโกแลต

ผลการวิจัย พบว่าสูตรที่ 3 มีลักษณะแป้งเนียน กรอบ มีสีเหลืองทองสวย รสชาติดี สูตรที่เหมาะสมในการผลิตขนมขาไก่ถั่วขาว คือ อัตราส่วนปริมาณของถั่วขาว 150 กรัม จากการทดสอบการยอมรับผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมขาไก่ถั่วขาวสูตร 1, 2, และ 3 ที่มีอัตรส่วนถั่วขาว 50, 100 และ 150 กรัม มีคุณภาพทางประสาทสัมผัสไม่แตกต่างกัน เมื่อนำขนมขาไก่ถั่วขาวไปเพิ่มรสชาติเป็นรสลาบ รสชีส รสช็อกโกแลต รสสตรอเบอร์รี่ และรสชาเขียว พบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับทั้ง 5 รส ในระดับชอบมาก ซึ่งผลิตภัณฑ์ขนมขาไก่ถั่วขาวเป็นการนำวัตถุดิบเมล็ดถั่วขาวมาดัดแปลงแปรรูปให้ได้สารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ทำให้ระบบขับถ่ายดีขึ้น ช่วยดักจับไขมันส่วนเกินในร่างกาย ทำให้ไม่อ้วน มีโปรตีนและมีเส้นใยสูง เป็นการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

**กิตติกรรมประกาศ**

 วิจัยฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยความกรุณาอย่างดียิ่งจาก ครูกัญญาภัทร มองพิมาย และครูแผนกวิชาอาหารและโภชนาการ ที่ได้กรุณาถ่ายทอดความรู้และแนะนำแนวคิดในด้านต่าง ๆ พร้อมทั้งตรวจทานแก้ไขข้อบกพร่องในการทำวิจัยสำเร็จสมบูรณ์ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

 ขอขอบคุณคณะผู้บริหารแลบุคลากรทางการศึกษาและนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษานครราชสีมา ที่ให้ความร่วมมือ เอื้อเฟื้อเวลาในการตอบแบบสอบถาม ทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์ขนมขาไก่ถั่วขาว และเอื้อเฟื้อสถานที่ตั้งแต่เริ่มต้นการทดลองจนสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

 ผู้วิจัยขอขอบคุณผู้แต่งและเรียบเรียงตำรา เอกสาร ผลงานวิจัยต่าง ๆ ที่ผู้วิจัยนำมาใช้อ้างอิง ในงานวิจัยฉบับนี้

 **คณะผู้จัดทำ**

นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

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 ถั่วขาว......................................................................................................................... 3

 2.2 คาร์โบไฮเดรต............................................................................................................. 5

 2.3 ขนมขาไก่..................................................................................................................... 6

 2.4 แป้งอเนกประสงค์....................................................................................................... 7

 2.5 เนย.............................................................................................................................. 8

 2.6 เกลือ............................................................................................................................ 9

 2.7 นมผง........................................................................................................................... 9

 2.8 สารเสริม...................................................................................................................... 9

 2.9 ไข่ไก่............................................................................................................................ 9

 2.10 น้ำตาล...................................................................................................................... 10

 2.11 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.................................................................................................... 10

บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย................................................................................................................ 12

 3.1 วัตถุดิบ........................................................................................................................ 12

 3.2 อุปกรณ์....................................................................................................................... 12

 3.3 วิธีการทดลอง.............................................................................................................. 13

**สารบัญ ( ต่อ )**

 **หน้า**

 3.4 ระยะเวลาในการทดลอง.............................................................................................. 15

 3.5 สถานที่ทำการวิจัย....................................................................................................... 15

 3.6 การสร้างเครื่องมือ....................................................................................................... 15

 3.7 ประชากรของกลุ่มตัวอย่าง.......................................................................................... 15

 3.8 การดำเนินการทดลอง................................................................................................. 15

 3.9 การเก็บรวบรวมข้อมูล................................................................................................. 16

 3.10 การวิเคราะห็ข้อมูล................................................................................................... 16

บทที่ 4 ผลการวิจัย........................................................................................................................... 17 4.1 ศึกษาสูตรพื้นฐานของขนมไก่ถั่วขาว.......................................................................... 17

 4.2 ศึกษากระบวนการและคุณภาพการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อขนมขาไก่ถั่วขาว....... 17

 4.3 ศึกษาแนวทางในการนำขาไก่ถั่วขาวไปใช้ประโยชน์.................................................. 18

บทที่ 5 สรุปอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ....................................................................................... 19

 5.4 บทสรุปและอภิปรายผลการวิจัย................................................................................ 19

 5.5 ข้อเสนอแนะ............................................................................................................... 20

บรรณานุกรม................................................................................................................................... 21

ภาคผนวก........................................................................................................................................ 22

ภาคผนวก ก แบบสอบถามที่ใช้ในการวิจัย...................................................................... 23

ภาคผนวก ข วิธีทำขนมขาไก่ถั่วขาว................................................................................ 25ภาคผนวก ค การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของขนมขาไก่ถั่วขาว................... 32

ภาคผนวก ง การวิเคราะห์คุณภาพขนมขาไก่ถั่วขาว....................................................... 34

ภาคผนวก จ การจำหน่ายขนมขาไก่ถั่วขาว.................................................................... 38ภาคผนวก ฉ แผนธุรกิจแบบย่อ....................................................................................... 40

**สารบัญตาราง**

 **หน้า**

ตารางที่ 2.1 ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการถั่วขาว.................................................................... 6

ตารางที่ 3.1 สูตรพื้นฐานขนมขาไก่ถั่วขาว....................................................................................... 14

ตารางที่ 3.2 สิ่งทดลองแสดงอัตราถั่วขาว....................................................................................... 15

ตารางที่ 4.1 คุณภาพทางประสาทสัมผัสของขนมขาไก่ถั่วขาว......................................................... 17

ตารางที่ 4.2 คะแนนการยอมรับขนมขาไก่ถั่วขาวในรูปแบบรสลาบ รสชีส และรสช็อกโกแลต

 รสสตรอเบอร์รี่ และรสชาเขียว.................................................................................... 18

**สารบัญภาพ**

 **หน้า**

ภาพที่ 3.1 แสดงกระบวนการผลิตขนมขาไก่ถั่วขาว....................................................................... 14

ภาพที่ 5.1 แสดงกระบวนการผลิตขนมขาไก่ถั่วขาว....................................................................... 19