

หัวข้อวิจัย	การพัฒนาส่วนผสมแป้งซาลาเปาทอด
ผู้วิจัย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์วันดี แก้วสุวรรณ
คณะ	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
สถาบัน	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
ปี	2558

บทคัดย่อ

ซาลาเปาเป็นอาหารจีนชนิดหนึ่งทำมาจากแป้งสาลีและยีสต์ และนำมาผ่านขบวนการนึ่ง ซาลาเปาจะมีไส้อยู่ภายในโดยอาจจะเป็นเนื้อหรือผัก ซาลาเปาที่นิยมนำมารับประทานได้แก่ ซาลาเปาไส้หมู และ ซาลาเปาไส้ครีม สำหรับอาหารที่มีลักษณะคล้ายซาลาเปา ที่ไม่มีไส้จะเรียกว่า หมั่นโถว เป็นส่วนหนึ่งในชุดอาหารต้มยำ การศึกษาการพัฒนาส่วนผสมแป้งซาลาเปาทอด ใช้แป้ง กล้วยทดแทนแป้งสาลีและเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ด้วยการประเมิน คุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ด้านต่างๆ แป้งซาลาเปาทอด เพื่อศึกษาการทดแทนด้วย แป้งกล้วยต่อไป ที่สุด คือสิ่งทดลองที่ 1 ที่มีคะแนนการยอมรับสูงสุด ด้าน สี กลิ่น เนื้อสัมผัส และ ลักษณะโดยรวม เท่ากับ 8.41, 7.28, 8.12 และ 8.05 ตามลำดับ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 7.97 การ ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ด้านต่างๆ จากการใช้แป้งกล้วยทดแทนแป้งสาลี สิ่งทดลองที่มีการยอมรับมากที่สุดคือ คือสิ่งทดลองที่ 3 คือใช้แป้งกล้วยทดแทนแป้งสาลีร้อยละ 30 ที่มีคะแนนการยอมรับสูงสุด ด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และลักษณะโดยรวม เท่ากับ 7.76, 8.28, 8.12, 8.08 และ 8.13 ตามลำดับ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 8.07 และมีคุณค่าทางโภชนาการ ต่อ 100 กรัม ดังนี้ พลังงาน 294.37 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 36.19 กรัม โปรตีน 6.15 กรัม และ ไขมัน 13.99 กรัม

Research Title : The development of fried dough Salapao
Researcher : Associate Professor Wandee Kaewgsuwan
Faculty : Science and Technology
Institute : Nakhon Si Thammarat Rajhabat University
Year : 2015

Abstract

Salapao is Chinese food made from wheat flour and yeast. And taken through the process of steam Steamed buns with stuffing inside may be the meat or vegetables. Salapao are popular pork and cream filling. For food that looks like a Salapao. Without filling are called Mantou part in a series of Dim Sum. Development of fried of fried dough Salapao may be the flour mixture. Banana flour instead of wheat flour and add nutritional value. And is acceptable to consumers. By evaluating sensory quality of various products. Steamed, fried dough To study the replacement of banana flour to most treatments at one with the acceptance of the highest color, odor, texture and overall appearance of 8.41, 7.28, 8.12 and 8.05, respectively, with an average of 7.97 for quality assessment. Sensory aspects of the product. The wheat flour substitute bananas. Experiment with what is most acceptable. The third trial is the highest rating of acceptable color odor taste texture and overall appearance of 7.76, 8.28, 8.12, 8.08 and 8.13 respectively, with an average value of 8.07. For nutrition information per100 g of fried Salapao the wheat flour substitute 30 percent bananas provides total energy of 294.37 kcal containing 3.78 g carbohydrate 4.26 g protein and 23.93 grams of fat.