

1. รายการบรรณานุกรม

1.1 Name (Author Name or Corporate Name) : S. Sriwattana, N. Laokuldilok and W.

Prinyawiwatkul

1.2 Article Title : Sensory optimization of broken-rice based snacks fortified with protein and fiber

1.3 Journal Title : Journal of Food Science 73 (6) 2008 : S333-338

2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล) การปรับแต่งรสชาติอาหารขบเคี้ยวจากข้าวหักเสริม โปรตีนและเส้นใยอาหาร

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

การผลิตอาหารขบเคี้ยวจากข้าวหักเป็นการเพิ่มมูลค่า และส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากปลายข้าวหัก มีการเติมโปรตีนจากถั่วเหลือง (soy protein isolate) และกัวร์กัม (guar gum) เพื่อช่วยเพิ่มโปรตีนและเส้นใยอาหารในสูตร การปรับแต่งสูตรอาหารให้มีรสชาติที่ผู้บริโภคยอมรับได้ โดยประเมินทางประสาทสัมผัสด้านสี ความกรอบ รสชาติ และความชอบโดยรวมของอาหารขบเคี้ยวปรุงจากข้าวหักจำนวน 12 สูตร ผลการประเมินพบว่า สูตรอาหารขบเคี้ยวที่มีคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคไม่น้อยกว่า 6.5 ประกอบด้วยแป้งจากข้าวหัก 40-48% กัวร์กัม 8-16% และโปรตีนจากถั่วเหลือง 20-33% ส่วนสูตรที่ผู้บริโภคยอมรับดีที่สุดประกอบด้วยแป้งจากข้าวหัก 48% กัวร์กัม 8% และโปรตีนสกัดจากถั่วเหลือง 20% เมื่อนำสูตรดังกล่าวมาวิเคราะห์ พบว่า 1 หน่วยบริโภค (30 กรัม) ให้โปรตีน 6.58 กรัม เส้นใยอาหาร 3.80 กรัม ซึ่งนับว่าเป็นแหล่งโปรตีนและเส้นใยอาหารที่ดีตามนิยามขององค์การอาหารและยาประเทศสหรัฐอเมริกา (US FDA)

4. คำสำคัญ (keyword)

คำสำคัญ(ภาษาไทย) : อาหารขบเคี้ยวจากข้าวหัก; เส้นใยอาหาร; กัวร์กัม; โปรตีนจากถั่วเหลือง; การประเมินทางประสาทสัมผัส

คำสำคัญ(ภาษาอังกฤษ) : Rice-based snack; Dietary fiber; Guar gum; Soy protein isolate; Sensory evaluation