

แป้งสาลีจากถั่วเหลืองให้คุณต่อร่างกาย



คุณประอรพิชญ์ คัจฉวัฒน์ จากกองประชาสัมพันธ์ราชวมงคล แจ้งข่าวเข้ามาว่า อาจารย์จิรภา พงษ์จินดา และ ผศ.ดร.เศรษฐศิลป์ อัมมวรรณ จากงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง สถาบันเทคโนโลยีราชวมงคล ได้นำถั่วเน่าแช่บด ซึ่งก็คือถั่วเหลืองที่ผ่านการหมักมาแล้วนำมาใช้แทนแป้งสาลีในการผลิตคุกกี้ ผลงานการศึกษาวิจัยที่มีเป้าหมายเพื่อลด



การนำเข้าแป้งสาลีที่เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตคุกกี้ พร้อมเป็นการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้กับผู้บริโภค

การศึกษานี้วิจัยนี้อยู่ภายใต้ชื่อว่า การใช้ประโยชน์จากถั่วเหลืองหมักพื้นบ้านในผลิตภัณฑ์



คุกกี้ ทางคณะผู้วิจัยได้แบ่งการศึกษาออกเป็นขั้น ๆ โดยขั้นแรกศึกษาผลของการใช้ถั่วหมักพื้นบ้านแทนแป้งสาลีที่มีต่อคุณภาพคุกกี้ โดยเริ่มผลิตคุกกี้ด้วยวิธีการทั่วไป หากแต่ใช้ถั่วเหลืองหมักชนิดผงแทน

แป้งสาลี เมื่อเสร็จแล้วนำมาตรวจสอบคุณภาพทางเคมี ด้านปริมาณความชื้น โปรตีนไขมัน ใยอาหาร คาร์โบไฮเดรต และค่าพลังงานทั้งหมด พร้อมตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพเกี่ยวกับการขยายตัวของคุกกี้จากนั้นตรวจสอบลักษณะเนื้อสัมผัส ความกรอบ สีของคุกกี้ และศึกษาถึงการยอมรับของผู้บริโภคโดยการสุ่มตรวจสอบด้วยการให้ประชาชนจำนวน 110 คน ทดลองชิมพร้อมให้คะแนนในด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความนิยมบริโภค

อาจารย์จิรภา พงษ์จินดา บอกว่า ข้อมูลที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้พบว่าถั่วหมักผงมาเป็นส่วนผสมในคุกกี้แทนแป้งสาลีนั้น สามารถเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้กับขนมคุกกี้ โดยเฉพาะโปรตีน และใยอาหาร ซึ่งโดยเฉลี่ยผู้บริโภคให้การยอมรับคุกกี้ถั่วหมักผงถึงร้อยละ 90 ในระดับคะแนนชอบปานกลาง 7.19 และจะตัดสินใจซื้อในราคา 10 บาท ต่อ 100 กรัม จากจำนวนผู้เข้าทดสอบ 110 คน

หากสนใจต้องการข้อมูลเพิ่มเติมในเรื่องนี้ติดต่อสอบถามได้ที่ สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรลำปาง สถาบันเทคโนโลยีราชวมงคล จังหวัดลำปาง โทร. 0-5434-2553 วันและเวลาดำเนินการนะครั้น.

ดิออกเตอร์ พี.