



5F-P36: การพัฒนาผลิตภัณฑ์แผ่นห่ออาหารจากซังขนุน

Development of Food Wrapping from Jackfruit Fiber

กัญญาภัทร มองพิมาย<sup>1\*</sup> อรุวัลภ์ อุปัทมภานนท์<sup>2</sup> และ เจริญ เจริญชัย<sup>3</sup>

<sup>1</sup>นักศึกษาระดับปริญญาโท สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ปทุมธานี 12110

<sup>2</sup>อาจารย์ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ปทุมธานี 12110

<sup>3</sup>ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ปทุมธานี 12110

บทคัดย่อ งานวิจัยครั้งนี้ศึกษาการใช้ซังขนุนมาเป็นวัตถุดิบในการทำผลิตภัณฑ์แผ่นห่ออาหาร โดยศึกษากระบวนการผลิตแผ่นห่ออาหารจากซังขนุนที่เหมาะสม ศึกษาคุณภาพของแผ่นห่ออาหารจากซังขนุน และศึกษาแนวทางในการนำแผ่นห่ออาหารจากซังขนุน ไปใช้ประโยชน์ โดยในการศึกษากระบวนการผลิตแผ่นห่ออาหารจากซังขนุนที่เหมาะสมพบว่าอัตราส่วนของซังขนุนต่อปริมาณน้ำเป็น 1:3 ต้มเวลา 30 นาที จะได้ความหนืดที่ 21.66 ทำให้การทำเป็นแผ่นเกลี้ยงง่าย มีความชื้น 11.50% สีมีค่าความสว่างมาก L 50.98, a-1.36 และ b+12.70 ในการทดสอบความชอบทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคทั้งทางด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่นขนุน ความเหนียว ความนุ่ม และความชอบโดยรวมพบว่าผู้บริโภคมีความชอบในระดับมาก เมื่อนำมาวิเคราะห์คุณภาพทางจุลชีววิทยา ได้แก่ จุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์และรา ไม่พบจุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย โดยนำแผ่นห่ออาหารจากซังขนุนมาใช้ประโยชน์ในการห่ออาหาร ในรูปแบบที่เป็นแผ่นสด ได้แก่ ห่อแหนมเมืองและรูปแบบที่เป็นแผ่นทอด ได้แก่ ถุงทอง ทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคพบว่าผู้บริโภคยอมรับทั้งแบบที่เป็นแผ่นสดและแผ่นทอด มีความชอบในระดับชอบมาก ซึ่งช่วยลดการรับประทานแผ่นห่ออาหารที่ทำจากแป้ง เป็นการเพิ่มมูลค่าและลดปริมาณของเหลือทิ้งของพืชเกษตร

Abstract: This research is to study the use of jackfruit fiber as raw material for making the edible plates used in wrapping food products. They are the studies of the process of producing wrapping food from suitable jackfruit fiber. The quality of food wrapping sheets from jackfruit fiber. The advantage of using food wrapping sheets from jackfruit fiber. From the study of the process of producing wrapping food from suitable jackfruit fiber found that the rate of jackfruit fiber and water in 1:3, boiled for 30 minutes, the viscosity is 21.6667 which is easy to be made in thin plates. The moisture level is 11.50% with the value of bright color at L 50.9800, a-1.3667 and b +12.7033. The sensory preferences of consumers in terms of appearance, color, odor, glutinousity, softness and overall liking of jackfruit fiber found that it is high level. From the research by microorganisms including bacteria, yeast and mold found that it is non-pathogenic. Using wrapping food sheet from jackfruit fiber in wrapping food like Nam Nueng or use in frying food like Tung Thong found that consumers like both kinds. These products reduce the intake of starchy food package, increase the value of jackfruit fiber and reduce the amount of agricultural crops waste.

คำสำคัญ : ซังขนุน แผ่นห่ออาหาร  
Keywords : jackfruit fiber , wrapping food

\*ผู้ติดต่อประสานงานไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ sum\_rieng@hotmail.com โทร. 08 7295 8165