

ชื่อเรื่อง : การผลิตเค้กโดยใช้แป้งลูกเดือยทดแทนแป้งสาลีบางส่วน  
ผู้วิจัย : รศ. เข้มทอง นิ่มจินดา  
หน่วยงาน/คณะ : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
ปีที่ได้รับทุน : 2551  
ปีที่แล้วเสร็จ : 2551

### บทคัดย่อ

งานวิจัย เรื่อง การผลิตเค้กโดยใช้แป้งลูกเดือย ทดแทนแป้งสาลีบางส่วน เพื่อทดสอบ อัตราส่วนระหว่างแป้งสาลี ต่อแป้งลูกเดือย 2 ระดับ คือ 75 : 25 และ 50 : 50 และเค้กที่ควบคุม (แป้งสาลี 100%) โดยให้ผู้ทดลองทำการทดสอบคุณสมบัติทางประสาทสัมผัส ได้แก่ สี กลิ่น ลักษณะที่ปรากฏ รสชาติ ความนุ่ม และการยอมรับการศึกษา พบว่า เค้กที่ผลิตด้วยอัตราส่วนระหว่างแป้งสาลี ต่อแป้งลูกเดือยที่ได้รับการยอมรับ คือ 75 : 25

แป้งลูกเดือยเป็นธัญพืชที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงประกอบด้วย โปรตีน ซิลิกอนสูง และฟอสฟอรัส โปแตสเซียม แคลเซียม ดังนั้นจึงสมควรใช้แป้งลูกเดือย ตามอัตราส่วนข้างต้น เพื่อให้ผู้บริโภคเด็กได้รับประโยชน์ เป็นอาหารบำรุงสุขภาพ

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม  
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

**TITLE** : Substitution of job's tears flour for cake production  
**RESEARCHER** : Asso.Prof. Khemthong Nimchinda  
**FACULTY** : Science & technology  
**ACADEMIC YEAR** : 2008  
**ACADEMIC YEAR** : 2008

### **ABSTRACT**

This study aimed to produce cake containing a significant proportion of job's tears flour. Pieces of cake with ratio of wheat flour to job's tears flour that is, 75 : 25 and 50 : 50 were compared to controlled cake with 100% wheat flour. Sensory evaluation was employed to test the accepted ratio with reference to color, flavour, appearance, taste, tender, Results determined that cake with a ratio of 75:25 was the maximum proportion of job's tears flour added and was accepted by consumers.

Job's tears flour is a kind of cereal with high nutritional value, that is, protein, silicon, phosphorus, potassium, and calcium. It is recommended to produce cake using the accepted ratio 75:25 to promote good health among consumers eating cake.

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม  
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY