

ชื่อเรื่อง: การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนจากแป้งมะพร้าวเสริมไบชะพลู  
ชื่อ-สกุล: นายคุณุตม์ ดวงศรี  
หน่วยงาน: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี  
ปี: 2563

### บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการโดยการเสริมแคลเซียมจากไบชะพลูและใยอาหารจากแป้งมะพร้าว ในผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วนโดยคัดเลือกสูตรของสัมฤทธิ์ (2560) เป็นสูตรพื้นฐาน ผลการศึกษาปริมาณแป้งมะพร้าวทดแทนแป้งสาลี พบว่าอัตราส่วนของแป้งมะพร้าวทดแทนแป้งสาลีที่ร้อยละ 20: 80 มีคุณลักษณะที่เหมาะสมในผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วน และผู้บริโภคให้การยอมรับปริมาณไบชะพลูที่ร้อยละ 5 โดยได้รับคะแนนความชอบโดยรวมของผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับชอบมาก (4.24 คะแนน) ดังนั้นผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมประกอบด้วย แป้งสาลีร้อยละ 13.39 แป้งข้าวกล้องร้อยละ 4.33, แป้งมันร้อยละ 1.66, แป้งมะพร้าวร้อยละ 3.34, ไข่ไก่ร้อยละ 10.94, กะทิร้อยละ 34.74, น้ำตาลมะพร้าวร้อยละ 13.82, เกลือร้อยละ 0.03, น้ำร้อยละ 6.03, งาดำร้อยละ 2.53, ปลายกระท้อนร้อยละ 3.46, น้ำพริกเผาร้อยละ 4.52, ไบชะพลูร้อยละ 1.13 ผลิตภัณฑ์มีค่าความชื้นร้อยละ 8.50, โปรตีนร้อยละ 12.99, ไขมันร้อยละ 17.72, เถ้าร้อยละ 2.14, แคลอรีจากไขมัน 159.48 กิโลแคลอรี, แคลเซียม 1940.194 มก/100ก, จุลินทรีย์ทั้งหมด <math>< 2.5\text{ cfu/g}</math>, ยีสต์ และรา <math>< 10 \times 10^2\text{ cfu/g}</math> ตามลำดับ

คำสำคัญ: ขนมทองม้วน แป้งมะพร้าว ไบชะพลู

**Research Title:** Development of Kanom Thong Muon from coconut flour supplement with Chaploo Leaves

**Researcher:** Kanut Duangsri

**Unit:** Faculty of Science and Technology  
Dhonburi Rajabhat University

**Year:** 2020

### Abstract

The objectives of this study were to value added of calcium from cha plu leaf, dietary fiber from coconut flour in Kanom Tong Muan. To selected basic recipe from Samrit (2017) The study showed that ratio of coconut flour partial substitution of wheat flour (20:80) suitable for the formula and consumer accepted 5% cha plu leaf. The overall liking score was rated as like extremely (score = 4.24).The formulation composed of The formulation composed of wheat flour 13.39%, brown rice flour 4.33 %, tapioca flour 1.66 %, coconut flour 3.34 %, egg 10.94%, coconut milk 34.74%, coconut sugar 13.82%, salt 0.03%, water 6.03%, black sesames seeds 2.53%, ground anchovy 3.46%, chilli paste 4.52%. and cha plu leaf 1.13%. The product contained of moisture 8.50%, protein of 12.99%, fat of 17.72%, ash of 2.14%, calories from fat 159.48 kcal, calcium 1940.194 mg/100g , aerobic plate count <2.5 cfu/g, yeasts and molds <10x10<sup>2</sup> cfu/g respectively

**Keywords:** Kanom Thong Muon, Coconut flour, Cha plu leaf