

โครงการวิทยาศาสตร์รางวัลชนะเลิศ ระดับ ปวช.
การประกวดโครงการวิทยาศาสตร์อาชีวศึกษา ภาคใต้
ระหว่างวันที่ 19 – 21 กรกฎาคม พ.ศ. 2554 ณ วิทยาลัยเทคนิคหาดใหญ่

ชื่อโครงการวิทยาศาสตร์	ข้าวเกรียบมังคุดเมืองคอน
ชื่อผู้ทำโครงการ	นางสาวสลิลเกตนัน จงดู นางสาวธัญญา แก้วกุล นายทรงกรด มาศสุวรรณ
ชื่อครูที่ปรึกษา	นางฉัตรรัตน์ เทพรัตน์
ชื่อครูที่ปรึกษาพิเศษ	นางมณฑนา เจริญสม
ชื่อสถานศึกษา	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครศรีธรรมราช
ปี พ.ศ. ที่ทำโครงการ	พ.ศ. 2554

บทคัดย่อ

โครงการวิทยาศาสตร์ เรื่อง ข้าวเกรียบมังคุดเมืองคอน มีจุดมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้าเพื่อ

- 1) เพื่อศึกษาอัตราส่วนระหว่างแป้งมันและแป้งสาลีที่เหมาะสมในการทำข้าวเกรียบ 2) เพื่อศึกษาอัตราส่วนระหว่างเนื้อมังคุดและเนื้อเปลือกมังคุดที่เหมาะสมในการทำข้าวเกรียบ 3) เพื่อทดสอบคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส ด้านสี กลิ่น การพองตัว เนื้อสัมผัส และรสชาติ ของข้าวเกรียบมังคุด
- 4) เพื่อตรวจสอบคุณภาพทางจุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบมังคุด ทำการทดลอง 2 ตอน ตอนที่ 1 ศึกษาปริมาณแป้งมันและแป้งสาลีที่เหมาะสมในการทำข้าวเกรียบ เมื่อปริมาณแป้งมันและปริมาณแป้งสาลีต่างกัน 4 ระดับ และการทดลองที่ 2 ศึกษาอัตราส่วนระหว่างเนื้อมังคุดและเนื้อเปลือกมังคุดที่เหมาะสมในการทำข้าวเกรียบ เมื่อปริมาณเนื้อมังคุดและเนื้อเปลือกมังคุด ต่างกัน 4 ระดับ ผลการศึกษาพบว่า

- 1) ปริมาณแป้งมันและแป้งสาลีที่เหมาะสมในการทำข้าวเกรียบ คือ การใช้แป้งมัน 430 กรัม ต่อแป้งสาลี 50 กรัม โดยทำให้ข้าวเกรียบมีการพองตัวและเนื้อสัมผัสดีที่สุด
- 2) อัตราส่วนของเนื้อมังคุดและเนื้อเปลือกมังคุดที่เหมาะสมในการทำข้าวเกรียบ คือ การใช้เนื้อมังคุด 100 กรัม ต่อเนื้อเปลือกมังคุด 50 กรัม โดยทำให้ข้าวเกรียบมีสี กลิ่น และรสชาติ เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากที่สุด
- 3) สูตรของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบมังคุดที่ผู้บริโภคมอบรับ คือ การใช้แป้งมัน 430 กรัม แป้งสาลี 50 กรัม น้ำสีจากผิวเปลือก 100 กรัม เนื้อมังคุด 100 กรัม เนื้อเปลือกมังคุด 50 กรัม เกลือ 10 กรัม และน้ำตาลทราย 30 กรัม
- 4) ผลการทดสอบทางจุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบมังคุด ได้มาตรฐานอยู่ในเกณฑ์กำหนดตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนข้าวเกรียบ (มผช. 107/2546)