

เอกสารเชิงแนวคิดผลงานนวัตกรรม สิ่งประดิษฐ์ และงานสร้างสรรค์
ในการประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ ครบรอบ 15 ปี มหาวิทยาลัยราชพฤกษ์
วันศุกร์ที่ 26 พฤศจิกายน 2564

แครกเกอร์ทุเรียน

วรายุทธ ต่ายเพ็ง

วิทยาลัยเทคนิคระยอง

63109950038@rpu.ac.th

แครกเกอร์ เป็นขนมอบกรอบหนึ่งชนิดที่นิยมรับประทานทั้งวัยเด็กและผู้ใหญ่ แต่แครกเกอร์ทั่วไปมักมีส่วนผสมของแป้งสาลี ซึ่งพบว่าผู้ที่แพ้โปรตีนในแป้งสาลีเพิ่มมากขึ้นอีกทั้งพบว่าผลไม้ไทยโดยเฉพาะทุเรียนมีจำนวนมากดังนั้นผู้จัดจึงคิดพัฒนาสูตรแครกเกอร์ที่มีส่วนผสมจากแป้งข้าวโอ๊ต แป้งข้าวกล้องและแป้งมันฝรั่งโดยไม่มีส่วนผสมของแป้งสาลี ผู้ที่แพ้โปรตีนแป้งสาลีสามารถรับประทานได้ การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคที่แพ้โปรตีนในแป้งสาลี 2) เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์แบบใหม่ในท้องตลาด 3) เพื่อเป็นการส่งเสริมเกษตรกร จากการสำรวจความพึงพอใจของผู้ชิมผลิตภัณฑ์ ใช้แบบทดสอบประสาทสัมผัส 9 Hedonic scales กับกลุ่มผู้ที่ให้ข้อมูล จำนวน 33 คน ในวัยเรียน ช่วงอายุตั้งแต่ 15-20 ปี ชิมผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ทุเรียน ณ วิทยาลัยเทคนิคระยอง พบว่าผู้ชิมมีความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์เฉลี่ยอยู่ในระดับชอบมาก โดยลักษณะดังกล่าวของแครกเกอร์ทุเรียนตรงตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มพช. 523/2547 สามารถเก็บรักษาได้ในอุณหภูมิห้องปกติได้นาน 3 เดือน การนำไปขยายผลเชิงพาณิชย์ 1) จำหน่ายที่ร้านกาแฟเมซอน 2) จำหน่ายทาง LINE @ Durian Cracker 3) จำหน่ายทางเพจ Facebook Durian Cracker 4) วางจำหน่ายที่ศูนย์การเรียนรู้อาหารถิ่นระยอง

ผลการตรวจคุณภาพผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ทุเรียน



ภาพผลิตภัณฑ์แครกเกอร์ทุเรียน

