

ชื่อโครงการ : ขนมเป็ยะเสริมผงกากั่วเหลือง  
ชื่อผู้จัดทำ : นางสาวปิยวรรณ คล้ายพงษ์พันธ์  
: นางสาวนุชนารี เอียงสวาท  
ครูที่ปรึกษา : นายวัฒน์ชัย เลิศปัญญาโชคชัย  
: นางสาววิไลวรรณ ศรีวิชา  
: นางสาวสิริพรรณ กันมาเวียง  
ปีที่จัดทำ : ปีการศึกษา 2566  
สถานศึกษา : วิทยาลัยอาชีวศึกษาเอี่ยมละออ กรุงเทพมหานคร

### บทคัดย่อ

การทำโครงการในครั้งนี้เป็นการทำโครงการประเภททดลอง มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาสูตรพื้นฐานของขนมเป็ยะ 2) เพื่อศึกษากรรมวิธีและอุณหภูมิที่เหมาะสมในการทำผงกากั่วเหลือง 3) เพื่อศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของส่วนผสมผงกากั่วเหลืองที่เสริมในแป้งชั้นในของผลิตภัณฑ์ขนมเป็ยะ 4) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมเป็ยะเสริมผงกากั่วเหลือง ผลการศึกษาทดลองพบว่า

1. การศึกษาสูตรพื้นฐานของขนมเป็ยะ พบว่า สูตรพื้นฐานขนมเป็ยะสูตร 2 มีความชอบทางประสาทสัมผัส ด้านสี เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมอยู่ในระดับมาก มากกว่าสูตรที่ 1 และ 3

2. การศึกษากรรมวิธีและอุณหภูมิที่เหมาะสมในการทำผงกากั่วเหลือง พบว่าที่อุณหภูมิ 70 มีลักษณะสีเหลืองเป็นผงแห้ง ไม่มีความชื้น

3. การศึกษาปริมาณผงกากั่วเหลืองที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ 10% 15 % และ 20% ของปริมาณผงกากั่วเหลืองทั้งหมด นำไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่าผู้ชิมให้การยอมรับสูตรที่ 1(10)% ในด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม อยู่ในระดับชอบมาก

4. การศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมเป็ยะเสริมผงกากั่วเหลือง พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจ ในคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ ด้านรสชาติของผลิตภัณฑ์ อยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.72 รองลงมา ด้านเนื้อสัมผัส กลิ่น และสี มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.62 4.52 และ 4.48 ตามลำดับ และ เนื่องจากมีความพึงพอใจด้านการผลิตเพื่อการค้า เนื่องจาก ผู้ทดสอบส่วนใหญ่ชื่นชอบในรสชาติและเนื้อสัมผัส