

ศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมกาบาจากงาอก

หัวหน้าการทดลอง

ศิริรัตน์ กริชจนรัช

ศูนย์วิจัยพืชไร่อุบลราชธานี

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมกาบาจากงาอก เป็นการเพิ่มมูลค่าของงาในอีกรูปแบบหนึ่ง โดยการผลิตซ็อกโกแลตเสริมกาบาจากงาอกคั่วหรืองาอกอบ โดยผลิตงาอกจากงาดำพันธุ์อุบลราชธานี 3 ทำการทดลองที่ศูนย์วิจัยพืชไร่อุบลราชธานี ปี 2564 วางแผนการทดลองแบบ RCB 3 ซ้ำ กรรมวิธี คือ สูตรหรืออัตราส่วนระหว่างงาอกคั่ว : ซ็อกโกแลต มี 7 กรรมวิธี ได้แก่ 1) งาอกคั่ว : ซ็อกโกแลต จำนวน 30 กรัม : 270 กรัม 2) งาอกคั่ว : ซ็อกโกแลต จำนวน 60 กรัม : 240 กรัม 3) งาอกคั่ว : ซ็อกโกแลต จำนวน 90 กรัม : 210 กรัม 4) งาอกคั่วบด : ซ็อกโกแลต จำนวน 60 กรัม : 240 กรัม 5) งาอกคั่วบด : ซ็อกโกแลต จำนวน 60 กรัม : 240 กรัม 6) งาอกคั่วบด : ซ็อกโกแลต จำนวน 90 กรัม : 210 กรัม และ 7) ซ็อกโกแลต จำนวน 300 กรัม (control) ผลการทดลอง พบว่า สูตรหรืออัตราส่วนที่มีงาอกคั่ว 30 กรัม ผสมกับซ็อกโกแลต 270 กรัม ได้รับความชอบจากผู้ทดลองชิมมากที่สุด ดังนั้น จึงเป็นสูตรที่เหมาะสมหรือสูตรที่แนะนำในการผลิตซ็อกโกแลตเสริมกาบาจากงาอกคั่ว

คำสำคัญ : งา งาอก กาบา การเพิ่มมูลค่า