

หัวข้องานวิจัย	การพัฒนาเต้าฮวยนมสดเสริมไข่ขาวสำหรับผู้สูงอายุ
ชื่อผู้วิจัย	แพรว วิจิตโรทัย
สาขาวิชา/คณะ	สาขาอุตสาหกรรมกรรมการบริการและการประกอบอาหาร คณะศิลปศาสตร์
ปีการศึกษา	2563
คำสำคัญ	เต้าฮวยนมสด, ไข่ขาว, ผู้สูงอายุ

### บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้เพื่อหาสูตรมาตรฐานของเต้าฮวยนม โดยทดสอบทางประสาทสัมผัสเพื่อคัดเลือกสูตรจากนั้นนำสูตรมาตรฐานไปวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี เพื่อใช้สำหรับนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์เต้าฮวยนมสดเสริมโปรตีนจากไข่ขาวในปริมาณร้อยละ 5 , 10 และ 15 โดยน้ำหนัก จากนั้นทำการวิเคราะห์ประเมินสมบัติทางเคมี การยอมรับทางประสาทสัมผัส จากการทดลองพบว่า สูตรมาตรฐานที่ใช้ในการผลิตเต้าฮวยนมสดพื้นฐานมีส่วนผสมดังนี้ ถั่วเหลือง 16.610% น้ำสะอาด 83.053% เต้าหู้หั่น(แคลเซียมซัลเฟต) 0.086% แป้งมัน 0.249% ดังนั้นจึงเลือกเต้าฮวยนมสดสูตรที่ 3 ไปวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีพบว่าผลิตภัณฑ์ที่มีความชื้นร้อยละ 90.32 โปรตีนร้อยละ 3.15 ไขมันร้อยละ 1.88 แคลเซียมร้อยละ 0.09 เถ้าร้อยละ 0.56 เยื่อใย 0.127 และมีค่าพลังงานเท่ากับ 63.2 กิโลแคลอรีต่อ 100 กรัม เมื่อเสริมโปรตีนจากไข่ขาวพบว่าผลิตภัณฑ์ที่เสริมไข่ขาวที่ร้อยละ 5 โดยน้ำหนัก ได้รับการยอมรับทางประสาทสัมผัสเกณฑ์คะแนนอยู่ในระดับชอบปานกลางด้านในทุกๆด้าน เนื่องจากมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มมากที่สุด เนื่องจากมีการเติมไข่ขาวร้อยละ 5 ซึ่งน้อยสุดของการทดลอง เนื่องจากเมื่อโปรตีนของไข่ขาวเมื่อโดนความร้อนมีผลให้สมบัติของโปรตีนเปลี่ยนแปลงไปได้ การสุกของไข่ขาวด้วยความร้อน ทำให้ไข่ขาวที่เหลว แข็งตัว เกิดลักษณะเป็นเจล (gel) แข็งตัว มีสีขาวขุ่น ข้อเสนอแนะควรมีการเสริมธัญพืชวางบนหน้าผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นการเสริมคุณค่าทางอาหารและน่ารับประทาน ควรเพิ่มไข่แดงแทนไข่ขาวเนื่องจากไข่แดงมีโปรตีนสูง และไข่แดงไม่มีผลต่อการเพิ่มปริมาณโคเลสเตอรอล

<b>Research Title</b>	Formulation of Tao hual Milk Pudding add egg white for elderly
<b>Author</b>	Phraeo Vijitrotai
<b>Division/Faculty</b>	Hospitality in Industry and culinary
<b>Years</b>	2020
<b>Keyword</b>	Tao hual Milk Pudding, Egg white ,Elderly

### **Abstract**

The objectives of this research were to develop for Standard formula recipe of Tao hual Milk Pudding, sensory test of Tao hual Milk Pudding with different recipe, chemical composition of products were determined for develop of Tao hual Milk Pudding products enriched with egg white concentrate at 5, 10 and 15 % by weight. Chemical composition, sensory test of products were determined. Results showed increasing of amount of Standard formula recipe used in the production of Tao hual Milk Pudding base contain the following Formula 3 Soybean 16.610%, Clean Water 90.32%, Hin Tofu (Calcium Sulfate)0.086%, Tapioca Starch 0.249%. The chemical composition of product was compose of 85.46% moisture, 3.15% protein, 1.88% fat, 0.04% Calcium, 0.56% ash, 0.127% fiber and 63.2 Kcal/100g. When enriched egg white was enriched found that the products that enriched at 5 percent by weight. Was accepted in midle all rate sensory way by aspects. Since it has the most soft texture Due to adding 5% egg whites, the least of the experiments Because when the protein of the egg white when exposed to heat causes the property of the protein to change The heat of the egg whites Causing the liquid egg whites to form a gel, solid, milky white. Suggestions: cereal supplements should be added on the product page for added nutritional value and appetizing. Eggs should be added instead of the egg whites because the yolks are high in protein. And egg yolks do not have any effect on increasing cholesterol content.