

ชื่อโครงการ	การศึกษาแบ่งจากเมล็ดทุเรียนเพื่อนำมาใช้ทำขนม
ชื่อผู้จัดทำ	นางสาวศุซซชล ศรีสมภพ นายณทัตพงศ์ ลามาลี และนายพงศกร แทนนิล
ครูที่ปรึกษา	นายสุรศักดิ์ บุญประเสริฐ และนางสาวสุดารัตน์ สุขเจริญ
ปีการศึกษา	2561
สถานศึกษา	แผนกวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ วิทยาลัยประมงสมุทรสาคร

### บทคัดย่อ

โครงการวิทยาศาสตร์ เรื่อง การศึกษาแบ่งจากเมล็ดทุเรียนเพื่อนำมาใช้ทำขนม มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสายพันธุ์ของทุเรียนที่มีปริมาณแบ่งในเมล็ดมากที่สุด วิธีการแปรรูปแบบจากเมล็ดทุเรียน การนำแบ่งเมล็ดทุเรียนมาผลิตเป็นขนม

ผลการศึกษาพบว่าเมื่อนำทุเรียนที่หาได้ตามท้องตลาด 3 สายพันธุ์ ได้แก่ หมอนทอง ชะนี และ ก้านยาว มาทำการแกะเอาเนื้อในออกมาชั่งน้ำหนักในปริมาณที่เท่ากัน คือ 500 กรัม แล้วแยกเอาเฉพาะส่วนของเมล็ดมาทำการชั่งน้ำหนักอีกครั้ง ทุเรียนหมอนทองให้ปริมาณเมล็ดที่มีน้ำหนักมากที่สุด คือ 140 กรัม ทุเรียนชะนีได้เมล็ดน้ำหนัก 65 กรัม และทุเรียนก้านยาวได้เมล็ดน้ำหนัก 40 กรัม จึงได้เลือกทุเรียนหมอนทองมาเป็นสายพันธุ์หลักในการนำเมล็ดมาแปรูปเป็นแบ่งสำหรับทำขนม โดยการแบ่งเมล็ดทุเรียนออกเป็น 2 ชุด ชุดละ 100 กรัม เท่ากัน ชุดที่ 1 แปรูปด้วยวิธีการอบลมร้อนด้วยเครื่องอบลมร้อนที่อุณหภูมิ 60 องศา ระยะเวลา 6 ชั่วโมง แล้วนำไปปั่นด้วยเครื่องปั่นละเอียด ระยะเวลา 1 นาที แล้วกรองด้วยตะแกรง ได้ปริมาณแบ่ง 48 กรัม ชุดที่ 2 แปรูปด้วยวิธีการตากด้วยแสงแดด ระยะเวลา 10 ชั่วโมง แล้วนำมาปั่นด้วยเครื่องปั่นละเอียด ระยะเวลา 1 นาที แล้วกรองด้วยตะแกรง ได้ปริมาณแบ่ง 46 กรัม การอบลมร้อนจึงเป็นวิธีการแปรูปที่เหมาะสมกว่าวิธีตากด้วยแสงแดด เนื่องจากได้แบ่งที่มีความละเอียดและปริมาณมากกว่า จากนั้นนำแบ่งที่ได้มาเปรียบเทียบกับคุณสมบัติกับแบ่งสำหรับทำขนมที่มีขายในท้องตลาดได้แก่ แบ่งข้าวเจ้า แบ่งข้าวเหนียว แบ่งข้าวโพด แบ่งมันสำปะหลัง และแบ่งสาเลี โดยการผสมแบ่งปริมาณ 50 มล. กับน้ำ 25 มล. เพื่อเปรียบเทียบลักษณะ สี กลิ่น รส พบว่าแบ่งเมล็ดทุเรียนมีลักษณะใกล้เคียงกับแบ่งสาเลีเนกประสงค์มากที่สุด จึงได้นำแบ่งเมล็ดทุเรียนมาทำเป็นขนมชนิดเดียวกับแบ่งสาเลีคือ บราวนี่และคุกกี้ ผลการเปรียบเทียบคุณภาพของขนม 2 ชนิด พบกว่า คุกกี้มีคุณภาพโดยรวมสูงกว่าบราวนี่ จากนั้นจึงทำการทดสอบทางประสาทสัมผัสกับกลุ่มตัวอย่างจำนวน 20 คน โดยใช้คุกกี้ 3 สูตร คือ 101 คุกกี้แบ่งเมล็ดทุเรียนที่ได้จากการอบ, 201 คุกกี้แบ่งเมล็ดทุเรียนที่ได้จากการตาก และ 301 คุกกี้แบ่งเมล็ดทุเรียนที่ได้จากการอบผสมกับผงโกโก้ ผลการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อคุกกี้หมายเลข 101 มีคะแนนเฉลี่ยรวมสูงที่สุด คือ  $6.70 \pm 1.31$  อยู่ในระดับชอบปานกลาง

คำสำคัญ : หมอนทอง/ชะนี/ก้านยาว/แบ่งเมล็ดทุเรียน/อบลมร้อน/ตากด้วยแสงแดด/บราวนี่/คุกกี้