

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเม็ดบัว เพื่ออุตสาหกรรมอาหารสุขภาพ

เจ้าของเทคโนโลยี

อาจารย์เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลพระนคร
CLINIC
UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA KAHON

กรรมวิธีการผลิตแป้งเม็ดบัว ต้มเม็ดบัว 20 นาที อัตราส่วนเม็ดบัว : น้ำ ที่ใช้ในการโม่ 2:1
อบแห้งด้วยตู้อบลมร้อนอุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส 6 ชั่วโมง แป้งเม็ดบัวที่ได้มีสีเหลืองนวล มีค่า
ความหนืดสูงสุด เท่ากับ 113.67 5.51 a มีค่าการแข็งเจล เท่ากับ 39.66 27.74 ทำให้มี
ความสามารถในการเกิดเจล และความหนืดจะต่ำกว่าแป้งข้าวเจ้า คุณค่าทางโภชนาการแป้งเม็ด
บัวมีปริมาณความชื้น โปรตีน เส้นใย ไขมัน เกล็ด และคาร์โบไฮเดรต เท่ากับ 5.06 16.47 3.26
0.72 35.48 และ 38.90 เม็ดบัวอัดเม็ด ใช้ปริมาณแป้งเม็ดบัวต่ออนมผง 40.60 และปริมาณโกโก้ผง
9% โดยเม็ดบัวอัดเม็ดมีสีน้ำตาล ปริมาณความชื้นร้อยละ 4.7 เนยเม็ดบัว ประกอบด้วยอัตราส่วน
เม็ดบัวแห้งต่อน้ำตาลทราย 42.34 คาราจีแนน 1% โครกัต์เม็ดบัวใช้ปริมาณเม็ดบัวต่อมันฝรั่งที่
50:50 จากไส้ครีมเม็ดบัว เม็ดบัวต้ม 20% ของน้ำหนักส่วนผสมทั้งหมด ซึ่งไม่มีส่วนผสมของ
ไข่แดงจึงเป็นไส้ครีมเพื่อสุขภาพ

