

ชื่อผลงาน	การวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาหารภูมิปัญญาไทยผัดหมี่โคราชกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวกาบ่า
ชื่อผู้วิจัย	รองศาสตราจารย์วัฒนาภรณ์ โชครัตนชัย รองศาสตราจารย์สุกัญญา กล่อมจ่อ
หน่วยงาน	โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
ปีที่ทำการวิจัยเสร็จ	2558

### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเพื่อวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารผัดหมี่โคราชกึ่งสำเร็จรูปจากผัดหมี่โคราชดั้งเดิมให้มีความหลากหลายมากขึ้น สอดคล้องกับพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป เพื่อศึกษาสถานะที่เหมาะสมในการผลิตผัดหมี่โคราชกึ่งสำเร็จรูปให้มีความปลอดภัยและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

จากการศึกษา พบว่า ระยะเวลาในการแช่ข้าวที่เหมาะสม คือ 48 ชั่วโมง โดยมีการออก ร้อยละ 99.6 ข้าวกล้องงอกมีปริมาณอะไมโลส ร้อยละ 33.26 และปริมาณกาบ่า 12.40 mg/100g อัตราการทดแทนแป้งข้าวพันธุ์ชัยนาท 1 ด้วยแป้งข้าวกล้องงอกพันธุ์ชัยนาท 1 ดัดแปรด้วยวิธีใช้ความร้อนร่วมกับความชื้น คือ 50 : 50 องค์ประกอบทางเคมีของเส้นหมี่โคราชกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวกาบ่า พบว่ามี โปรตีน ร้อยละ 10.31 ไขมัน ร้อยละ 1.46 เยื่อใย ร้อยละ 3.45 ความชื้น ร้อยละ 9.87 เถ้า ร้อยละ 0.27 คาร์โบไฮเดรต ร้อยละ 74.64 และสารกาบ่า 6,47mg/100g คุณภาพด้านจุลินทรีย์ ปลอดภัยต่อการบริโภค ระยะเวลาที่เหมาะสมในการคืนรูปเส้นหมี่โคราชเสริมกาบ่าอบแห้งคือ 3 นาที ที่อุณหภูมิ 90 ± 5 องศาเซลเซียส สูตรที่เหมาะสมของน้ำปรุงผัดหมี่โคราช ประกอบไปด้วย น้ำมันพืช ร้อยละ 1.5 เต้าเจี้ยว ร้อยละ 0.35 น้ำปลา ร้อยละ 0.25 น้ำตาลปีบ ร้อยละ 1.5 มะขาม ร้อยละ 0.5 พริกป่น ร้อยละ 0.05 หอมแดง ร้อยละ 0.5 น้ำส้มสายชู ร้อยละ 0.2 อุณหภูมิในการ พาสเจอร์ไรส์ที่ 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 20 นาที คุณภาพน้ำปรุงผัดหมี่โคราชพาสเจอร์ไรส์ พบว่ามี ไขมัน ร้อยละ 92.87 กรดร้อยละ 6.5 pH เท่ากับ 2.99 และ ไม่พบ จุลินทรีย์ทั้งหมด รา *Clostridium perfringens* *Escherichia coli* *Staphylococcus aureus* *Samolla* และ *Bacillus cereus*. อัตราส่วนที่เหมาะสมสำหรับการปรุงผัดหมี่โคราชกึ่งสำเร็จรูปเสริมกาบ่าพบว่า อัตราส่วนน้ำปรุง 50 กรัมต่อเส้นหมี่โคราชกึ่งสำเร็จรูปเสริมกาบ่า 50 กรัม ผู้บริโภคให้การยอมรับอยู่ในระดับชอบเล็กน้อยถึงปานกลาง อายุการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องสามารถเก็บได้เป็น ระยะเวลา 14 วัน

<b>Research Title</b>	Research and development the Thai wisdom food innovation of phad-mee-korat instant noodle from GABA rice
<b>Author</b>	Assoc. Prof. Watanaporn Chokratanachai Assoc. Prof. Sukanya Klomjoho
<b>Organization</b>	Home economics program and Food science and technology program Faculty of science and technology Nakhon ratchasima rajabhat university
<b>Year</b>	2015

### Abstract

The research aimed to research and development phad-mee korat instant with a variety, accord with consumer behavior, study optimal conditions for phad-mee korat instant with safety and consumer acceptance.

The research results revealed optimum soaking time had 48 hours, rice germination valued of 99.6%. Germinated brown rice's amylose valued of 33.26% and GABA valued of 12.40 mg/100 g. Replacement ratio rice flour (chainat 1) with heat moisture treatment germinated brown rice flour (chainat 1) was 50:50. The chemical composition of korat's noodle instant, protein valued of 10.31%, fat valued of 1.46%, fiber valued of 3.45%, moisture valued of 9.87%, ash valued of 0.27, carbohydrate valued of 74.64% and GABA valued of 6.47 mg/100 g. The microbiological quality of korat's noodle instant met requirement of the standard regulation safety. The optimum for rehydration korat's noodle instant were 3 minute at water temperature 90°C. The best portion pasteurized phad-mee korat sauce consisted of oil valued of 1.5%, beanpaste valued of 0.35%, fish sauce valued of 0.25%, palm sugar valued of 1.5%, tamarind juice valued of 0.5%, ground chilli valued of 0.05%, shallot valued of 0.5% and vinegar valued of 0.2%. The temperature and time pasteurization were 80°C and 20 minute. Quality of pasteurized phad-mee korat sauce had fat valued of 92.87%, acid valued of 6.5%, pH valued of 2.99 and not found total plate count, mold, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*. The optimum ratio between korat's noodle and pasteurized phad-mee korat sauce was 50:50. Consumer expressed their acceptance to Phad-Mee-Korat Instant at like slightly to like moderately. Phad-Mee-Korat Instant could be kept at room temperature up to 14 days.