

บทคัดย่อ

(Abstract)

บริษัท มาลินี ฟู้ดส์โปรดักส์ เป็นบริษัทที่ผลิตผลิตภัณฑ์แป้งชูบทอดตราโกกิ แป้งชูบทอดตรากุ้งทอง เกร็ดขนมปัง และแป้งโกกิพร้อมผงเครื่องปรุงรส จากการที่ได้เข้าไปปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษาใน บริษัท มาลินี ฟู้ดส์โปรดักส์ ได้รับมอบหมายให้ไปปฏิบัติหน้าที่ในแผนกควบคุมคุณภาพและพัฒนาผลิตภัณฑ์(Quality Control and Research and Development) ซึ่งในการเข้าปฏิบัติงานนั้นได้ทำโครงการ 3 โครงการ ได้แก่ 1.เปรียบเทียบเครื่องวัดความชื้นสองรุ่น คือ Sartorius MA30 และ AND Mx-50 กับวิธีมาตรฐาน (Hot-air oven) ปรากฏว่าเครื่องวัดความชื้นทั้งสองให้ผลไม่แตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ 2.การเปรียบเทียบประสิทธิภาพของผงฟูที่มีการปรับปรุงสูตร 3 สูตร โดยวัดปริมาณก๊าซCO₂, ความชื้น และ%การขึ้นฟู พบว่าสูตรที่ทางโรงงานใช้ในปัจจุบันมีประสิทธิภาพดีที่สุด และ3.การศึกษาอายุการเก็บของแป้งกุ้งทอง ทดสอบโดยใช้แป้งกุ้งทองที่มีอายุการเก็บปัจจุบัน, 6 เดือน และ 1 ปี มาทำการตรวจสอบคุณภาพทางภาพและทำการทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า แม้จะเก็บแป้งเป็นระยะเวลา 1 ปี คุณสมบัติของแป้งเมื่อนำไปชูบทอดไม่มีความแตกต่างจากแป้งปัจจุบันอย่างมีนัยสำคัญ ดังนั้นแป้งกุ้งทองจึงมีอายุการเก็บเป็นเวลา 1 ปี