



# ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่

## การผลิตไอศกรีมข้าวไรซ์เบอร์รี่



- ❑ ข้าวไรซ์เบอร์รี่เป็นข้าวที่อุดมไปด้วยคุณค่าทางอาหารสูง โดยคุณประโยชน์ที่โดดเด่น คือ มีแอนโทไซยานิน ซึ่งเป็นสารประกอบฟีนอลิกที่มีสีม่วงเข้ม สีดำ สะสมอยู่ในเยื่อหุ้มเมล็ด มีคุณสมบัติต่อต้านอนุมูลอิสระได้ดี ลดความเสี่ยงต่อการเกิดมะเร็ง
- ❑ การบริโภคข้าวไรซ์เบอร์รี่กำลังได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย นอกจากรับประทานเป็นอาหารจานหลักยังมีการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ เช่น ไอศกรีม เนื่องด้วยสภาพอากาศที่ร้อนในประเทศไทย จึงส่งผลให้ตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารคลายร้อนมีแนวโน้มเติบโตสูงขึ้น

## สูตรการผลิต

### ส่วนผสม (สำหรับการผลิต 835 กรัม)

❖ กะทิ	100	กรัม
❖ นมพาสเจอร์ไรส์รสจืด	500	กรัม
❖ นมผง	30	กรัม
❖ น้ำตาลทราย	50	กรัม
❖ น้ำตาลปี๊บ	20	กรัม
❖ ข้าวไรซ์เบอร์รี่หุงสุก	80	กรัม
❖ เกลือ	2	กรัม
❖ สารให้ความคงตัว (CMC)	3	กรัม
❖ น้ำ	50	กรัม



## ขั้นตอนการผลิต

- ผสมส่วนผสมที่เป็นของเหลว ได้แก่ กะทิและนม
- ตามด้วยข้าวไรซ์เบอร์รี่หุงสุก ให้ความร้อนแล้วคนส่วนผสมให้เข้ากัน
- ค่อยๆ เติมส่วนผสมที่เป็นของแห้ง ได้แก่ น้ำตาลทราย เกลือ นมผง สารให้ความคงตัว และน้ำตาลปี๊บ คนจนกระทั่งกะทิเริ่มแตกมัน หยุดให้ความร้อน ลดอุณหภูมิโดยการใช้น้ำหล่อเย็น
- แล้วนำไปปั่นด้วยเครื่องปั่นผสม ให้ส่วนผสมเข้ากัน
- พาสเจอร์ไรส์ส่วนผสมเพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค โดยนำส่วนผสมที่ปั่นไปให้ความร้อนจนอุณหภูมิ 72 องศาเซลเซียส เวลา 5 นาที แล้วทำให้เย็น
- บ่มในตู้เย็น ที่อุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส เวลา 24 ชั่วโมง
- นำส่วนผสมไปปั่นโดยใช้เครื่องปั่นไอศกรีม 15 นาทีหรือจนกระทั่งส่วนผสมขึ้นฟู
- บรรจุลงในภาชนะและทำให้แข็งตัวอย่างรวดเร็ว เพื่อป้องกันการเกิดผลึกน้ำแข็งขนาดใหญ่
- เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ -18 องศาเซลเซียส



การพาสเจอร์ไรส์  
โดยใช้หม้อสองชั้น

# ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากแป้งข้าวหอมมะลิแดง

## การผลิตคุกกี้



- ❑ ข้าวหอมมะลิแดง (Red Jasmine Rice): เมล็ดข้าวมีรูปร่างเรียวยาว มีสีน้ำตาลแดง เป็นเอกลักษณ์ มีความนุ่ม หอม และมีคุณค่าทางโภชนาการสูง อุดมไปด้วยธาตุเหล็ก
- ❑ การบริโภคข้าวในปัจจุบันยังนิยมนำมาผลิตเบเกอรี่ ซึ่งเป็นกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่กำลังเป็นที่นิยมบริโภคสำหรับคนไทย การนำแป้งข้าวมาเป็นวัตถุดิบสำหรับการผลิตเพื่อทดแทนการใช้แป้งสาลีจึงน่าจะเป็นแนวทางที่ทำให้เกิดการใช้ประโยชน์จากแป้งข้าวให้มีความหลากหลายมากขึ้น เช่น คุกกี้ ซึ่งได้รับความนิยมในการบริโภคเป็นอาหารว่าง

## สูตรการผลิต

❖ แป้งสาลี	120	กรัม
❖ แป้งข้าวหอมมะลิแดง	40	กรัม
❖ เนยสด	100	กรัม
❖ น้ำตาลทรายขาวบด	70	กรัม
❖ ไข่ไก่	50	กรัม
❖ นมผง	15	กรัม
❖ ผงฟู	2	กรัม
❖ เบกกิ้งโซดา	1	กรัม
❖ วานิลลา	2	กรัม



## ขั้นตอนการผลิต

- เปิดเตาอบ ปรับอุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เตรียมไว้
- ร่อนแป้ง นมผง ผงฟู และเบกกิ้งโซดาเข้าด้วยกัน
- ตีเนยและเติมน้ำตาลทรายขาวจนขึ้นฟู ตามด้วยไข่ไก่ ตีผสมจนเข้ากัน
- ใส่แป้งและส่วนผสมอื่นๆ ที่ร่อนไว้ลงไป ตามด้วยกลิ่นวานิลลา คนผสมให้เข้ากันด้วยไม้พาย
- บีบส่วนผสมคุกกี้ลงในภาชนะที่รองอบ นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส 20 นาที
- นำคุกกี้ออกจากตู้อบ แล้วนำคุกกี้ออกจากถาดอบ วางบนตะแกรง พักไว้ให้เย็น แล้วบรรจุในภาชนะปิดสนิท

ข้อมูลโดย : นางสาวนิรชา ศิริสุข ดร. พัตรเพ็ญ เพ็ญจรัส ดร. สุภารัตน์ อำนาง และ ผศ.ดร.ประเทือง โชคประเสริฐ

หน่วยงาน : สาขาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ต. แม่ทราย อ.ร้องกวาง จ. แพร่ 54140

ติดต่อข้อมูลเพิ่มเติม: 098-2196707 ID line: numwa007 Email: 2559nicha@gmail.com

