

บทที่ 1

บทนำ

ข้าวไรซ์เบอร์รี่เป็นข้าวที่ได้จากการผสมกันระหว่างข้าวหอมนิลและข้าวหอมมะลิ 105 ทำให้ได้ข้าวที่มีคุณสมบัติ ซึ่งมีปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระสูง ได้แก่ เบต้าแคโรทีน แกมมาโอไรซานอล วิตามินอี แทนนิน สังกะสี โฟเลต ซึ่งเป็นผลดีต่อสุขภาพ ลดความเสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็ง โดนต์เป็นผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่เป็นที่นิยม เนื่องจากมีรูปแบบที่หลากหลายสามารถดัดแปลงตกแต่งได้อย่างสวยงาม มีการเจริญเติบโตสูงต่อเนื่องในตลาดฟาสต์ฟู้ดส์ โดนต์มี 2 ชนิด คือ โดนต์ยีสต์และโดนต์เค้ก โดนต์ยีสต์มีลักษณะคล้ายขนมปัง ใช้ยีสต์เป็นตัวทำขึ้นฟู ผ่านกระบวนการหมักและทำให้สุกโดยการทอด การทอดทำให้โดนต์มีเนื้อสัมผัสที่กรอบนอก นุ่มในมี กลิ่นรสและลักษณะปรากฏที่ชวนให้น่ารับประทาน การบริโภคอาหารทอดในปริมาณมากจะมีผลเสียต่อสุขภาพ เนื่องจากบริโภคน้ำมันในปริมาณที่มากเกินไปเกินความต้องการของร่างกาย อาจก่อให้เกิดโรคต่างๆได้ เช่น โรคอ้วน โรคหัวใจ และโรคความดันโลหิตสูง เป็นต้น ปัจจัยที่มีผลต่อการดูดซึมน้ำมันในอาหารทอด มีหลายอย่างเช่น คุณภาพและองค์ประกอบของน้ำมัน อุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการทอด ความชื้น ชนิดและองค์ประกอบของอาหาร รูปทรงและความพรุนของอาหาร การเตรียมตัวอย่างโดนต์ก่อนทอดจึงมีความสำคัญในการช่วยลดปริมาณการดูดซึมน้ำมัน การใช้สารละลายไฮโดรคอลลอยด์เป็นตัวป้องกันและกีดขวางไม่ให้น้ำมันถูกดูดซึมเข้ามาในช่องว่างที่ผิวหน้าของอาหารได้

ดังนั้นในงานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการนำแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์โดนต์ และศึกษาวิธีการลดปริมาณการดูดซึมน้ำมันในผลิตภัณฑ์โดนต์ที่มีส่วนผสมของแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารว่างเพื่อสุขภาพที่มีปริมาณไขมันต่ำและเป็นอีกทางเลือกหนึ่งให้แก่ผู้บริโภคที่ห่วงใยสุขภาพ