

ขนมขบเคี้ยวสำหรับผู้ป่วยโรคกระเพาะอาหาร

นางสาวฟ้าใส จันท์จารุภรณ์
นายอนันต์ วีนะสกุลชัย

โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาเภสัชศาสตรบัณฑิต
คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
พ.ศ. 2545

SNACKS FOR GASTRITIS PATIENTS

MISS FARSAI CHANJARUPORN

MISTER ANAN VENASAKULCHAI

A SPECIAL PROJECT SUBMITTED IN PARTIAL
FULFILMENT OF THE REQUIREMENT FOR
THE BACHELOR DEGREE OF SCIENCE IN PHARMACY
FACULTY OF PHARMACY
MAHIDOL UNIVERSITY

2002

โครงการพิเศษ
เรื่อง ขนมอบเคี้ยวสำหรับผู้ป่วยโรคกระเพาะอาหาร

(นางสาวฟ้าใส จันทจุลภรณ์)

(นายอนันต์ วีนะสกุลชัย)

(ผศ.วัลลา ตั่งรักษาสัตย์)
อาจารย์ที่ปรึกษา

(รศ.วิมล ศรีสุข)
อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

(ศ.นันทวัน บุญยะประภัศร)
อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

บทคัดย่อ

ขนมخبเคี้ยวสำหรับผู้ป่วยโรคกระเพาะอาหาร

ฟ้าใส จันท์จารุภรณ์, อนันต์ วัฒนะสกุลชัย

อาจารย์ที่ปรึกษา: วัลลา ตั้งรักษาสัตย์*, วิมล ศรีสุข*, นันทวัน บุญยะประภัศร์**

*ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

**ภาควิชาเภสัชวินิฉัย คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

คำสำคัญ: ขมิ้นชัน, กล้วยน้ำว่าติบ, กะเพรา, ขนมخبเคี้ยว, การประเมินด้วยประสาทสัมผัส

โรคกระเพาะอาหารเป็นหนึ่งในปัญหาสุขภาพที่สำคัญที่จำเป็นต้องใช้ยาในการบำบัดรักษาเป็นเวลานาน การศึกษานี้เป็นการพัฒนาขนมخبเคี้ยวโดยใช้สมุนไพรไทยที่ให้ประโยชน์ต่อผู้ป่วยโรคกระเพาะอาหารมาแปรรูปให้นำรับประทานมากยิ่งขึ้น เพื่อให้ผู้ป่วยโรคกระเพาะอาหารใช้รับประทานเสริมเป็นอาหารว่างระหว่างมื้อ โดยทำการพัฒนา Granola bar ที่ประกอบด้วย ขมิ้นชัน กล้วยน้ำว่าติบ และใบกะเพรา พบว่าได้ Granola bar 2 สูตร ประกอบด้วยสมุนไพร ขมิ้นชันและใบกะเพราในปริมาณที่เท่ากันคือร้อยละ 2.5 โดยน้ำหนัก และกล้วยน้ำว่าติบในปริมาณ ร้อยละ 8.75 โดยน้ำหนัก ส่วนประกอบอื่นคือ fructose, glucose syrup, glycerine, brown sugar, hydrogenated vegetable oil, lecithin, คุกกี้, ข้าวพอง และผงโกโก้ (เฉพาะในสูตรที่ 2) จากการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ พบว่า สูตรที่ 1 และสูตรที่ 2 มีปริมาณความชื้น ร้อยละ 4.31 และ 4.29, ปริมาณโปรตีนร้อยละ 5.1 และ 5.9, ปริมาณไขมันร้อยละ 8.02 และ 6.65, ปริมาณเถ้าร้อยละ 1.47 และ 1.45 ปริมาณใยอาหารร้อยละ 6.26 และ 7 ปริมาณคาร์โบไฮเดรตร้อยละ 74.82 และ 74.72 โดยน้ำหนัก และให้พลังงานต่อหน่วยบริโภค (40 กรัม / 5 ชิ้น) 155.5 และ 152.91 กิโลแคลอรี ตามลำดับ เมื่อนำผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 สูตรมาประเมินด้วยประสาทสัมผัสโดยใช้วิธี 9-point Hedonic scale พบว่าคะแนนความชอบเฉลี่ยของสูตรที่ 1 เท่ากับ 6.24 (“ชอบเล็กน้อย” ถึง “ชอบปานกลาง”) และสูตรที่ 2 เท่ากับ 5.92 (“เฉยๆ” ถึง “ชอบเล็กน้อย”) ซึ่งทั้ง 2 สูตรได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ยไม่แตกต่างกัน

Abstract

Snacks for gastritis patients

Farsai Chanjaruporn, Anan Venasakulchai

Project advisor: Walla Tungrugsasat*, Vimol Srisukh*, Nunthavan Bunyaphrathasara**

*Department of Food Chemistry, Faculty of Pharmacy, Mahidol University

**Department of Pharmacognosy, Faculty of Pharmacy, Mahidol University

Keyword: Turmeric, Unripe banana, Sweet basil, Snack, Granola bar, Sensory evaluation

Gastritis is a chronic disease that needs long-term medications and treatments. This study aims to develop snacks from Thai herbal plants to be used as a supplement in gastritis patients. Two formulae of granola bar were obtained, both of them contained dried ingredients of turmeric (*Curcuma longa* L.) (2.5% w/w), holy basil leaves (*Ocimum tenuiflorum* L.) (2.5%w/w) and unripe banana (*Musa* ABB group (triploid) cv. 'Namwaa') (8.75%w/w). Other ingredients were fructose, glucose syrup, glycerine, brown sugar, hydrogenated vegetable oil, lecithin, cookie, puffed rice and cocoa powder (Formula 2 only). The proximate analysis results of Formula 1 and 2 were as follows: moisture (Formula 1, 4.31% and Formula 2, 4.29%w/w), protein (5.1 and 5.9%w/w), fat (8.02 and 6.65%w/w), ash (1.47 and 1.45%w/w), dietary fiber (6.26 and 7%w/w), carbohydrate (74.82 and 74.72%w/w) and the calculated energy were 155.5 and 152.91 Kcal per serving (serving size 40g / 5 bars), respectively. Sensory evaluations of the snacks were carried out among 50 panelists using 9-point Hedonic scale method. The mean score obtained for the Formula 1 and 2 were 6.24 ("Like slightly" to "Like moderately") and 5.92 ("Neither like nor dislike" to "Like slightly") and there was no significant difference.