

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ	คุณค่าทางโภชนาการของข้าวแต๋นที่ผลิตในหมู่บ้านม่านเหนือ ตำบลบ้านเป่า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง
ผู้เขียน	นางสาววัชรารักษ์ ยั้งยืน
ปริญญา	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (โภชนศาสตร์ศึกษา)
คณะกรรมการที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ	อาจารย์ ดร.ศักดา พริงคำภู อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฤตินันท์ สมุทรทัย อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของข้าวแต๋นที่ผลิตในหมู่บ้านม่านเหนือ ตำบลบ้านเป่า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง โดยแบ่งกลุ่มผู้ผลิตข้าวแต๋น ออกเป็น 3 กลุ่ม ประกอบด้วย กลุ่มอาชีพ กลุ่มเจ้าของรายเดี่ยว และกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เก็บตัวอย่าง 2 ครั้ง แต่ละครั้งห่างกัน 1 สัปดาห์ รวมทั้งหมด 11 ผลิตภัณฑ์ แต่คิดเป็นหน้าผลิตภัณฑ์ที่ซ้ำกันได้เพียง 4 ชนิด คือ ข้าวแต๋นหน้าธัญพืช ข้าวแต๋นหน้าหมูหยองน้ำพริกเผา ข้าวแต๋นหน้าน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวขาว) และข้าวแต๋นหน้าน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวดำ) นำผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นดังกล่าวมาวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการโดยวิธีทางเคมี และวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการประมาณค่าเฉลี่ยของประชากร ที่ระดับความเชื่อมั่น 99%

ผลการศึกษา พบว่า คุณค่าทางโภชนาการโดยรวมของข้าวแต๋น (ต่อแผ่น) คือ ข้าวแต๋นหน้าธัญพืช ค่าเฉลี่ยโดยรวมของพลังงาน โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ความชื้น และเถ้า มีดังนี้ 58.53 กิโลแคลอรี 0.92, 2.77, 7.89, 0.47 และ 0.17 กรัม ตามลำดับ ข้าวแต๋นหน้าหมูหยองน้ำพริกเผา ค่าเฉลี่ยโดยรวมของพลังงาน โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ความชื้น และเถ้า มีดังนี้ 53.44 กิโลแคลอรี 0.97, 2.13, 7.82, 0.54 และ 0.20 กรัม ตามลำดับ ข้าวแต๋นหน้าน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวขาว) ค่าเฉลี่ยโดยรวมของพลังงาน โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ความชื้น และเถ้า มีดังนี้ 39.62 กิโลแคลอรี 0.45, 1.66, 6.07, 0.34 และ 0.10 กรัม ตามลำดับ และข้าวแต๋นหน้าน้ำอ้อย (ข้าวเหนียวดำ) ค่าเฉลี่ยโดยรวมของพลังงาน โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ความชื้น และเถ้า มีดังนี้ 42.67 กิโลแคลอรี 0.46, 1.78, 6.39, 0.37 และ 0.09 กรัม ตามลำดับ

Independent Study Title	Nutritive Values of Kao Tan Produced in Tung Man Nua Village, Banpao Sub-district, Mueang District, Lampang Province	
Author	Miss Watcharang Yungyuen	
Degree	Master of Science (Nutrition Education)	
Independent Study Advisory Committee	Lect. Dr. Sakda Pruenglampoo	Advisor
	Asst. Prof. Dr. Ruetinan Samuttai	Co-advisor

ABSTRACT

The objective of this study was to investigate the nutritive values of Kao Tan produced in Tung Man Nua Village, Banpao sub-district, Mueang district, Lampang province. Kao Tan producers were divided into three groups namely occupational, single owner and community enterprise groups. Kao Tan products were collected from the producers two times and one week consecutively. There were 11 products and could be divided into 4 topping namely Kao Tan with whole wheat, Kao Tan with dried shredded pork and chilli paste fried in oil, Kao Tan with molasses (white glutinous rice) and Kao Tan with molasses (black glutinous rice). These products were analyzed for nutritive values by chemical methods. The data was analyzed using descriptive statistics. They were frequency, mean, standard deviation and estimated population percentage (99 percentage of confidential interval).

The results showed that nutritive values of Kao tan per piece were as followed. Kao Tan with whole wheat, the means of energy, protein, fat, carbohydrate, moisture and ash were 58.53 kcal, 0.92, 2.77, 7.89, 0.47 and 0.17 grams. respectively. Kao Tan with dried shredded pork and chilli paste fried in oil, the means of energy, protein, fat, carbohydrate, moisture and ash were 53.44 kcal, 0.97, 2.13, 7.82, 0.54 and 0.20 grams. respectively. Kao Tan with molasses (white glutinous rice), the means of energy, protein, fat, carbohydrate, moisture and ash was 39.62 kcal, 0.45, 1.66, 6.07, 0.34 and 0.10 grams. respectively. Kao Tan with molasses (black glutinous rice), the means of energy, protein, fat, carbohydrate, moisture and ash were 42.67 kcal, 0.46, 1.78, 6.39, 0.37 and 0.09 grams. respectively.