

## ผลิตภัณฑ์ข้าวพองอัดแท่ง

เป็นผลิตภัณฑ์ประเภทขนมขบเคี้ยว (Snack Food) ทำการผลิตจากข้าวกล้องพันธุ์ปทุมธานี 1 หรือข้าวเจ้าพันธุ์อื่นๆ



## วิธีการทำผลิตภัณฑ์ข้าวพองอัดแท่ง

1. โดยนำข้าวเจ้าพันธุ์ปทุมธานี 1 หรือข้าวเจ้าพันธุ์อื่นๆ มากระเทาะเป็นข้าวกล้อง แล้วนำไปบดหยาบเป็นแป้ง
2. นำมาผสมวัตถุดิบตัวอื่น ได้แก่  $\text{CaCO}_3$  1% น้ำตาล 5% และเกล็ดข้าวโพด 24% ต่อข้าวกล้องบดหยาบ 100 กรัม ปรับลดขนาดของแป้งข้าวกล้อง น้ำตาล และเกล็ดข้าวโพด โดยบดให้ละเอียดขึ้น มีขนาดประมาณ 80-100 เมช ปรับความชื้นให้อยู่ในช่วงความชื้น 15-16% นำเข้าเครื่อง Extruder โดยใช้ Single screw หัวไคเป็นแบบกลม มีช่องเปิดของหัวไคขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 มม. สภาวะของเครื่องที่ใช้ คือ อุณหภูมิภายในเครื่อง 3 ช่วง เป็น 130, 150 และ 170 องศาเซลเซียส ความเร็วรอบของสกรู 230-250 รอบ/นาที อัตราการป้อนวัตถุดิบ 20 รอบ/นาที ได้ตัวข้าวพอง
3. เคลือบตัวข้าวพอง โดยนำข้าวพองไปอบที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 20 นาที และส่วนผสมทั้งหมด ได้แก่ นมผง น้ำตาล เกลือ กลูโคสไซรัป น้ำร้อน ผสมให้เป็นเนื้อเดียวกันบนอ่างน้ำอุ่น นำข้าวพองมาคลุกเคล้ากับส่วนผสมให้ทั่ว จากนั้นนำไปอบที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 20 นาที จะได้ข้าวพองปรุงรส
4. อัดแท่งข้าวพอง โดยนำข้าวพองปรุงรส ข้าวโพดอบแห้ง ถั่วเขียวทอด ข้าวตอก งาขาว งาดำ ไปอบที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 20 นาที นำเดกซ์ตริน นมผง และน้ำร้อนละลายให้เป็นเนื้อเดียวกัน นำข้าวพองปรุงรส และธัญพืชต่างๆ ลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำไปอัดแท่งด้วยเครื่องอัดแท่ง จากนั้นนำไปอบที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที ทิ้งให้เย็น บรรจุใส่ภาชนะปิดฝาให้สนิท ได้ข้าวพองอัดแท่ง

## ส่วนผสม

### 1. ส่วนผสมสำหรับการเคลือบตัวข้าวพอง

ส่วนผสม	กรัม / ข้าวพอง 100 กรัม
ข้าวพอง	100.00
น้ำตาลไอซิ่ง	27.50
เกลือ	1.75
นมผง	22.00
กลูโคสไซรัป	7.50
น้ำร้อน	15.00 มล.

### 2. ส่วนผสมสำหรับการอัดแท่งข้าวพอง

ส่วนผสม	กรัม / ข้าวพอง 100 กรัม
ข้าวพอง	100.00
ถั่วเขียวทอด	40.00
งาขาว และงาดำ	20.00
ข้าวโพดอบแห้ง	10.00
ข้าวตอก	10.00
เดกซ์ตริน	20.00
นมผง	60.00
น้ำร้อน	50.00 มล.

### คุณค่าทางโภชนาการของข้าวพองอัดแท่ง

องค์ประกอบสารอาหาร	ปริมาณ
โปรตีน	12.92%
ไขมัน	12.76%
เถ้า	2.61%
คาร์โบไฮเดรต	65.41%
เยื่อใย	5.11%
พลังงาน	428.16 Kcal.

