

บทคัดย่อ

เรื่อง การพัฒนาน้ำดอกคานาผลพร้อมดื่ม
นามผู้ศึกษา นางสาวณัฐอนงค์ อุทิศธรรม และนางสาวปิยะนุช สุขประดิษฐ์
อาจารย์ที่ปรึกษา นางสาวฉิรา ปริชาพันธ์

จากการศึกษาสูตรน้ำดอกคานาผลพร้อมดื่ม โดยการผสม น้ำกระเจี๊ยบ น้ำส้มแขก และ น้ำมะนาว ในอัตราส่วน 90:10, 70:30 และ 50:50 พบว่า น้ำดอกคานาผลผสมน้ำกระเจี๊ยบ น้ำดอกคานาผลผสมน้ำส้มแขก และน้ำดอกคานาผลผสมน้ำมะนาว ในอัตราส่วน 70:30 ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบชิมมากที่สุด ผลจากการวิเคราะห์ทางกายภาพ พบว่า ค่าการส่องผ่านของแสง และค่าสี L^* a^* และ b^* ของน้ำดอกคานาผลพร้อมดื่มทั้ง 3 ตัวอย่าง มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง ($P < 0.01$) โดยที่น้ำดอกคานาผลผสมน้ำกระเจี๊ยบมีค่าสีดีที่สุด คือ L^* เท่ากับ 11.32, a^* เท่ากับ 22.98 และ b^* เท่ากับ 10.13 การวิเคราะห์ทางเคมี พบว่า ปริมาณวิตามินซีไม่มีความแตกต่างกัน ค่าความเป็นกรดด่าง (pH) มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง ($P < 0.01$) โดยที่น้ำดอกคานาผลผสมน้ำกระเจี๊ยบมีค่าความเป็นกรดด่างดีที่สุด คือ 2.70 และปริมาณกรดทั้งหมดมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) ส่วนคุณภาพทางจุลินทรีย์ พบว่า น้ำดอกคานาผลทั้ง 3 ตัวอย่างไม่พบยีสต์ และรา ส่วนปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดเจริญอยู่เล็กน้อย (< 30 โคโลนีในอาหาร 1 กรัม) ผลการทดสอบการยอมรับ พบว่า ผลิตภัณฑ์น้ำดอกคานาผลผสมน้ำกระเจี๊ยบได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบชิมมากที่สุด โดยมีคะแนนความชอบรวมเท่ากับ 7.80 ผลิตภัณฑ์ที่ได้ผ่านการพาสเจอร์ไรซ์ และบรรจุขวดเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4°C เป็นเวลา 15 วัน พบว่า ผลิตภัณฑ์น้ำดอกคานาผลพร้อมดื่มมีสีแดงคล้ำมากขึ้น ส่วนค่าความเป็นกรดด่าง (pH) มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น และปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดมีจำนวนเพิ่มขึ้นเล็กน้อย ส่วนยีสต์ และราพบน้อยมาก (< 30 โคโลนีในอาหาร 1 กรัม)

เลขทะเบียน.....	128020
วันที่.....	28 ก.ค. 2547
เลขเรียกหนังสือ.....	621.675
	พ ๒๖๖

ABSTRACT

Title : The Development of Torch Ginger Drinking
By : Miss Nathanong U-tidtam and Miss Piyanuch Sukpradit
Advisor : Miss Nisara Preechanandha

This study was formulation of Torch Ginger Drinking by mixing Rosella juice ,Garcinia juice and Lemon juice in ratio 90:10, 70:30 and 50:50. The result showed that the mixed juice in ratio 70:30 was acceptable by panelists. The Torch Ginger Drinking had percentage of tranmittance and colour in L*, a*, b* were significantly ($P < 0.01$). Chemical composition of the products had vitamin C was not different, total acid and pH were significantly at 95% ($P < 0.05$) and 99% ($P < 0.01$) respectively. The products were not Yeast and Mold. The number of total plate count was < 30 colonies/g. Torch Ginger mixed Rosella juice was acceptable by panelists at the scores 7.80. The pasteurized products and the storaged time 15 days at 4 °C were redder, pH and the total plate count was increased with time, Yeast and Mold were < 30 colonies/g.

กิตติกรรมประกาศ

การทำปัญหาพิเศษเรื่องการพัฒนาน้ำตาลดอกคาหลาพร้อมดื่มสำเร็จลงได้ ด้วยได้รับความช่วยเหลือให้คำแนะนำปรึกษาและข้อเสนอแนะต่างๆจากอาจารย์ณิศรา ปรีชานนท์ และจากคณาจารย์โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทุกท่าน

ขอขอบคุณสำนักวิทยบริการ สถาบันราชภัฏสงขลาและหอสมุดคุณหญิงหลง มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ที่ให้ความสะดวกในการศึกษาค้นคว้าข้อมูลประกอบการทำปัญหาพิเศษครั้งนี้

ขอขอบคุณเพื่อนๆ ทุกคนที่สละเวลาและให้ความร่วมมือในการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์และขอกราบขอบคุณบิดา มารดาและพี่ด้วยความเคารพยั้งที่ให้กำลังใจและสนับสนุนในการศึกษาตลอดมา

ณัฐอนงค์ อุทิศธรรม

ปิยะนุช สุขประดิษฐ์

