

สรุป

การศึกษาสูตรน้ำดอกคาหลาพร้อมดื่ม โดยการนำน้ำดอกคาหลาผสมกับน้ำกระเจี๊ยบ น้ำส้มแขก และน้ำมะนาว ได้เครื่องดื่ม 3 ชนิด คือ น้ำดอกคาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบ น้ำดอกคาหลาผสมน้ำส้มแขก และน้ำดอกคาหลาผสมน้ำมะนาว โดยทำการศึกษสูตรอย่างละ 3 สูตร คือ 90:10, 70:30 และ 50:50 เมื่อนำไปทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า น้ำดอกคาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบ น้ำดอกคาหลาผสมน้ำส้มแขก และน้ำดอกคาหลาผสมน้ำมะนาว ในสูตรที่ 2 ที่อัตราส่วน 70:30 มีคะแนนการยอมรับจากผู้ทดสอบชิมมากที่สุด

การวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพของน้ำดอกคาหลาพร้อมดื่มทั้ง 3 ผลิตภัณฑ์ ที่ได้รับการคัดเลือกจากการศึกษาสูตร พบว่า น้ำดอกคาหลาผสมน้ำมะนาว มีค่าการส่องผ่านของแสงสูงสุด คือ 10.05% ส่วนค่าสีของน้ำดอกคาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบมีค่า L^* a^* และ b^* เท่ากับ 11.32, 22.98 และ 10.13 ตามลำดับ ซึ่งลักษณะสีแดงเข้มที่สุด การวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี พบว่า น้ำดอกคาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบมีปริมาณวิตามินซีสูงสุด คือ 2.31 mg/100 g ส่วนค่าความเป็นกรดค้าง (pH) พบว่า น้ำดอกคาหลาผสมน้ำมะนาวมีค่าสูงสุด คือ 2.74 ส่วนปริมาณกรดทั้งหมดของน้ำดอกคาหลาผสมน้ำส้มแขกมีค่าสูงสุด คือ 1.75% การวิเคราะห์คุณภาพทางจุลินทรีย์ พบว่า ตรวจพบเชื้อ จุลินทรีย์ทั้งหมดมีปริมาณน้อยกว่า 30 โคโลนีต่ออาหาร 1 มิลลิกรัม และตรวจไม่พบยีสต์ และรา การศึกษาการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์น้ำดอกคาหลาพร้อมดื่มทั้ง 3 ตัวอย่าง คือ น้ำดอกคาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบ น้ำดอกคาหลาผสมน้ำส้มแขก และน้ำดอกคาหลาผสมน้ำมะนาว พบว่า น้ำกระเจี๊ยบ น้ำส้มแขก และน้ำมะนาวที่นำมาผสมไม่มีผลต่อกลิ่น แต่มีผลต่อลักษณะปรากฏ สี และรสชาติ ซึ่งส่งผลให้น้ำดอกคาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบ มีลักษณะปรากฏ สี และรสชาติ ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบชิมสูงสุด ซึ่งมีผลทำให้คะแนนความชอบรวมของน้ำดอกคาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบมีค่าสูงสุด คือ มีค่า 7.80 ดังนั้นจึงเลือกน้ำดอกคาหลาผสมน้ำกระเจี๊ยบเป็นผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมและได้รับการยอมรับมากที่สุด ผลิตภัณฑ์น้ำดอกคาหลาพร้อมดื่มที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 °C สามารถเก็บได้นานกว่า 15 วัน