

สรุป

การศึกษาสูตรน้ำดอกคาดอาหารพร้อมดื่ม โดยการนำน้ำดอกคาดอาหารผสมกับน้ำกระเจี๊ยบ น้ำส้มแขก และน้ำมะนาว ได้เครื่องคั่ม 3 ชนิด คือ น้ำดอกคาดอาหารผสมน้ำกระเจี๊ยบ น้ำดอกคาดอาหารผสมน้ำส้มแขก และน้ำดอกคาดอาหารผสมน้ำมะนาว โดยทำการศึกษาสูตรอย่างละ 3 สูตร คือ 90:10, 70:30 และ 50:50 เมื่อนำไปทดสอบทางประสานสัมผัส พบว่า น้ำดอกคาดอาหารผสมน้ำกระเจี๊ยบ น้ำดอกคาดอาหารผสมน้ำส้มแขก และน้ำดอกคาดอาหารผสมน้ำมะนาว ในสูตรที่ 2 ที่อัตราส่วน 70:30 มีคะแนนการยอมรับจากผู้ทดสอบขึ้นมากที่สุด

การวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพของน้ำดอกคาดอาหารพร้อมดื่มทั้ง 3 ผลิตภัณฑ์ ที่ได้รับการคัดเลือกจากการศึกษาสูตร พบว่า น้ำดอกคาดอาหารผสมน้ำมะนาว มีค่าการส่องผ่านของแสงสูงสุด คือ 10.05% ส่วนค่าสีของน้ำดอกคาดอาหารผสมน้ำกระเจี๊ยบมีค่า L* a* และ b* เท่ากับ 11.32, 22.98 และ 10.13 ตามลำดับ ซึ่งลักษณะสีแดงเข้มที่สุด การวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี พบว่า น้ำดอกคาดอาหารผสมน้ำกระเจี๊ยบมีปริมาณวิตามินซีสูงสุด คือ 2.31 mg/100 g ส่วนค่าความเป็นกรดค้าง (pH) พบว่า น้ำดอกคาดอาหารผสมน้ำมะนาวมีค่าสูงสุด คือ 2.74 ส่วนปริมาณกรดทั้งหมดของน้ำดอกคาดอาหารผสมน้ำส้มแขกมีค่าสูงที่สุด คือ 1.75% การวิเคราะห์คุณภาพทางจุลินทรีย์ พบว่า ตรวจพบเชื้อ จุลินทรีย์ทั้งหมดมีปริมาณน้อยกว่า 30 โคลoniต่ออาหาร 1 มิลลิกรัม และตรวจไม่พบเชื้อสต์ แอลราช การศึกษาการยอมรับทางประสานสัมผัสของผลิตภัณฑ์น้ำดอกคาดอาหารพร้อมดื่มทั้ง 3 ตัวอย่าง คือ น้ำดอกคาดอาหารผสมน้ำกระเจี๊ยบ น้ำดอกคาดอาหารผสมน้ำส้มแขก และน้ำดอกคาดอาหารผสมน้ำมะนาว พบว่า น้ำกระเจี๊ยบ น้ำส้มแขก และน้ำมะนาวที่นำมาผสมไม่มีผลต่อกลิ่น แต่มีผลต่อลักษณะปราภูมิ สี และรสชาติ ซึ่งส่งผลให้น้ำดอกคาดอาหารผสมน้ำกระเจี๊ยบ มีลักษณะปราภูมิ สี และรสชาติ ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบขึ้นสูงสุด ซึ่งมีผลทำให้คะแนนความชอบรวมของน้ำดอกคาดอาหารผสมน้ำกระเจี๊ยบมีค่าสูงสุด คือ มีค่า 7.80 ดังนั้นจึงเลือกน้ำดอกคาดอาหารผสมน้ำกระเจี๊ยบเป็นผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมและได้รับการยอมรับมากที่สุด ผลิตภัณฑ์น้ำดอกคาดอาหารพร้อมดื่มที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 °C สามารถเก็บได้นานกว่า 15 วัน