

## บทนำ

ขนนเป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักและนิยมชมชอบกันมาแต่โบราณ ซึ่งมีวิธีการปลูกที่ง่าย เจริญเติบโตเร็วสามารถขึ้นได้ดีในดินแทบทุกชนิดและทนทานต่อสภาพแห้งแล้ง ได้ดี คนไทยนิยมรับประทานขนนกันมาก เนื่องจากขนนเป็นผลไม้ที่มีรสชาติและสีของเนื้อที่ถูกกับคนไทย ซึ่งนิยมผลไม้ที่มีสีออกเหลืองทองหรือสีออกแดง และรสชาติหวานจัด เมื่อถึงฤดูกาลที่มีขนนมากราคาจะถูก หากรับประทานสดไม่ทันอาจเน่าเสียทั้งยังไม่มีติดต่อต่างประเทศรองรับ การแปรรูปในทางอุตสาหกรรมยังไม่แพร่หลายเท่าที่ควร ทางออกที่ดีทางหนึ่งคือ นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่า โดยเฉพาะขนนพันธุ์ที่ไม่นิยมบริโภคสดหรือเนื้อนิม นำมาใช้เป็นสารให้กลิ่นรสเพื่อใช้เป็นส่วนผสมผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งขนนเป็นผลไม้ที่มีเนื้อน้ำ ก้านอ้อย และมีความหนืดสูง หากนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ต้องการความเหนียวหรือข้นหนึดก็จะทำให้เกิดเจลและได้ลักษณะเนื้อสัมผัสที่ดี ดังนั้นจึงมีแนวคิดที่จะนำขนนมาใช้ในกระบวนการผลิตสังขยาสำหรับขนมปัง เนื่องจากสังขยาที่มีจำหน่ายในห้องตลาดเป็นสังขยาใบเตยและสังขยาใบ เป็นส่วนใหญ่ จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภค และเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากขนนในระดับอุตสาหกรรมต่อไปในอนาคต

## วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาการพัฒนาสูตรที่เหมาะสมในการทำสังขยาณุนสำหรับนมปั่ง
2. เพื่อศึกษาคุณภาพทางกายภาพ ทางเคมี ทางจุลินทรีย์ และทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์สังขยาณุนสำหรับนมปั่งที่ได้รับการยอมรับ
3. เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์สังขยาณุนสำหรับนมปั่งในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้องเป็นเวลา 15 วัน

## ขอบเขตการทดลอง

1. พัฒนาสูตรที่เหมาะสมในการทำสังขยาณุนสำหรับนมปั่ง
2. ศึกษาคุณภาพทางกายภาพ ทางเคมี ทางจุลินทรีย์ และทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์สังขยาณุนสำหรับนมปั่งที่ได้รับการยอมรับ
3. ศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์สังขยาณุนสำหรับนมปั่งในระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิห้องเป็นเวลา 15 วัน