

บทคัดย่อ

เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่กระเจี๊ยบผสมส้มแขก
นามผู้ศึกษา นางสาวจิราภรณ์ บุญแก้ว และ นายนพดล ละใบมัด
อาจารย์ที่ปรึกษา นางพรทิพย์ เหมือนคิด

การศึกษายาลลี่กระเจี๊ยบผสมส้มแขกโดยศึกษาอัตราส่วนระหว่างน้ำกระเจี๊ยบต่อน้ำส้มแขก ในอัตราส่วนที่แตกต่างกัน 5 สูตร สูตรที่ได้รับการยอมรับทางประสาทสัมผัสมากที่สุด คือ อัตราส่วน น้ำกระเจี๊ยบร้อยละ 80 ต่ น้ำส้มแขกร้อยละ 20 ซึ่งได้รับการยอมรับด้านกลิ่นรส เนื้อสัมผัส ความหนืด ความหวาน และความเปรี้ยวมากที่สุด

จากสูตรที่ได้รับการยอมรับนำมาพัฒนา เพื่อลดความเข้มของสีแดง โดยเตรียมน้ำกระเจี๊ยบ ที่อัตราส่วนแตกต่างกัน 3 สูตร สูตรที่ได้รับการยอมรับมากที่สุด คือ อัตราส่วนกระเจี๊ยบ 1 ส่วน ต่อน้ำ 8 ส่วน โดยน้ำหนัก จึงนำสูตรที่ได้มาศึกษาการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และการยอมรับทางประสาทสัมผัส โดยทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 วัน พบว่า ความหนืด ค่าสี L^* , a^* และ b^* มีค่าลดลงอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง ($P < 0.01$) ส่วนค่า A_w และความชื้น มีค่าเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง ($P < 0.01$) การยอมรับทางประสาทสัมผัสด้านสี เนื้อสัมผัส ความหนืด และการยอมรับรวม มีค่าลดลงอย่างมีนัยสำคัญยิ่ง ($P < 0.01$) ผลการตรวจ ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์และรา พบน้อยกว่า 30 โคโลนี / กรัม และตรวจไม่พบเชื้อ *Coliform* และ *Escherichia coli*.

เลขทะเบียน.....	128022
วันที่.....	28 ก.ย. 2547
เลขเรียกหนังสือ.....	641.562
	๑๖๗

ABSTRACT

Title : The product development of Roselle pectin jelly by mixing Garcinia
By : Miss Jiraporn Boonkaew and Mr. Nopphadol Labaimat
Advisor : Mrs. Pornthip Muankid

The study of Roselle pectin jelly mixing Garcinia was examined by studying five different ratios between Roselle juice and Garcinia juice. It was found that 80 percent of Roselle juice to 20 percent of Garcinia juice was the most acceptable ratio in odour, texture, viscosity, sweetness and sourness.

The development of the acceptance ratio in order to decrease the intensity of red color, was prepared from 3 different ratios between Roselle juice and water. The most acceptable ratio of this was 1 to 8 weight by weight. Then, the formula was tested in physical, chemical, microorganism and sensory properties by treating at 4°C for 15 days. It was found that the viscosity and the color L*, a* and b* was decreased significantly ($P < 0.01$). The water activity (A_w) and moisture content were increased significantly ($P < 0.01$). The sensory of color, texture, viscosity and overall was decreased significantly ($P < 0.01$). Moreover, it was found that the number of Total Plate Count, Yeast and Mold was less than 30 CFU/g. But no *Coliform* and *Escherichia coli* found.

กิตติกรรมประกาศ

การทำปัญหาพิเศษในครั้งนี้สำเร็จสมบูรณ์ลงได้ ด้วยความช่วยเหลือและคำแนะนำจาก อาจารย์พรทิพย์ เหมือนคิด ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาการทำปัญหาพิเศษที่กรุณาให้คำปรึกษา ขอขอบคุณคุณอาจารย์โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทุกท่าน และเพื่อน ๆ ทุกคนที่ให้คำแนะนำและสละเวลาในการทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ ขอขอบคุณสำนักวิทยบริการ สถาบันราชภัฏสงขลา ที่เอื้อเฟื้อแหล่งข้อมูลและให้ความอนุเคราะห์ เป็นอย่างดี ทำให้ปัญหาพิเศษในครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ขอกราบขอบพระคุณบิดา มารดา ด้วยความเคารพยั้งที่ให้กำลังใจ และสนับสนุนในการ ศึกษาตลอดมา

จิราภรณ์ บุญแก้ว

นพดล ละใบมัด

