

บทนำ

เยลลี่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากการคั้นหรือสกัดน้ำผลไม้ต่างๆ นำมาต้มกับน้ำตาลให้ได้ความเข้มข้นที่พอเหมาะ (ประมาณร้อยละ 65-70) จัดอยู่ในประเภทเดียวกับแยม และมาร์มาเลด ใช้ทาขนมปัง ตกแต่งผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และไอศกรีม

กระเจี๊ยบเป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่นิยมนำมาผลิตเป็นเยลลี่ มีปริมาณเพคติน และกรดที่เหมาะสมในการผลิตเยลลี่ ทั้งยังเป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณสำคัญในการแก้กระหายน้ำ แก้ไข้ แก้ไอ ลดอนุมูลอิสระ เป็นต้น และมีสารแอนโทไซยานินทำให้กระเจี๊ยบมีสีแดง ปัจจุบันเยลลี่กระเจี๊ยบได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม ดังนั้นจึงได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่กระเจี๊ยบ โดยนำน้ำส้มแขกมาเป็นส่วนผสมในการผลิตเยลลี่ เพื่อเพิ่มคุณค่า และ ปริมาณกรด ที่มีความสำคัญในการจับตัว (Setting) ของผลิตภัณฑ์เยลลี่ ทั้งส้มแขกยังเป็นผลไม้ และสมุนไพรพื้นเมืองในแถบภาคใต้ตอนล่างของประเทศไทย โดยเฉพาะ จังหวัดยะลา ปัตตานี นราธิวาส และสงขลา ลงไปจนถึงประเทศสิงคโปร์ มาเลเซีย และ อินโดนีเซีย นิยมใช้เป็นเครื่องปรุงแต่งรสอาหารให้มีรสเปรี้ยว เช่น แกงส้ม ต้มยำ เป็นต้น และสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ มากมาย เช่น ไวน์ส้มแขก น้ำส้มแขกพร้อมดื่ม นอกจากนี้ยังนำส้มแขกมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารช่วยในการลดน้ำหนักของผู้ที่มี น้ำหนักตัวมากเกินไป เนื่องจากผลส้มแขกมีสาร Hydroxycitric acid (HCA) เป็นสารสำคัญในการยับยั้งเอนไซม์ ATP Citrate lyase ที่เปลี่ยน Citrate ไปเป็น Acetyl Co A ซึ่งนำไปสร้างกรดไขมัน สารสกัดจากส้มแขกสามารถยับยั้งกระบวนการสร้างกรดไขมันสะสมในร่างกายนำไปสู่การลดการสร้างเนื้อเยื่อไขมัน และการลดน้ำหนักได้

วัตถุประสงค์

1. ศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างน้ำกระเจี๊ยบและน้ำส้มแขกในการผลิตเยลลี่กระเจี๊ยบผสมส้มแขก
2. ศึกษาการพัฒนาสูตรเยลลี่กระเจี๊ยบผสมส้มแขก
3. ศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ และการยอมรับทางประสาทสัมผัสระหว่างการรักษาของเยลลี่กระเจี๊ยบผสมส้มแขก

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. สามารถแปรรูปส้มแขกให้เป็นผลิตภัณฑ์เยลลี่กระเจียบผสมส้มแขกได้
2. การเป็นต้นแบบในการพัฒนาในระดับอุตสาหกรรม
3. การเพิ่มมูลค่าและการใช้ประโยชน์จากผลส้มแขก

