

บทนำ

ไอศกรีมเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมสูงจากผู้บริโภค สามารถรับประทานได้ทุกเพศทุกวัย มีคุณค่าทางโภชนาการสูง จึงมีการพัฒนาไอศกรีมให้เกิดกลิ่นรสต่างๆมากมาย การพัฒนาไอศกรีมโดยการนำโยเกิร์ตมาเป็นส่วนผสมเนื่องจากโยเกิร์ตมีจุลินทรีย์ประเภท Lactic acid bacteria ซึ่งช่วยในการทำงานของลำไส้ มีแคลอรีและคอเลสเตอรอลต่ำ นอกจากนี้ยังมีการนำสั้มแขกมาใช้ในการเพิ่มกลิ่นรสและเพื่อเป็นการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์ โดยผลสั้มแขกสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น น้ำสั้มแขกพร้อมดื่ม, ไวน์สั้มแขก, สั้มแขกกวน เป็นต้น และผลสั้มแขกยังมีองค์ประกอบทางเคมีที่สำคัญคือ สาร Hydroxycitric acid (HCA) ซึ่งสารเหล่านี้พบในธรรมชาติในรูปของเกลือแคลเซียม หรือ โปตัสเซียม ที่มีฤทธิ์ทางเภสัชวิทยาคือ ช่วยยับยั้งการสร้างไขมันสะสมในร่างกายและมีผลต่อการควบคุมน้ำหนัก การนำสั้มแขกมาทำไอศกรีมโยเกิร์ตทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมที่มีปริมาณไขมันต่ำและมีรสชาติแปลกใหม่ ที่เหมาะสำหรับผู้ที่มีความสำคัญกับสุขภาพและต้องการควบคุมน้ำหนัก

วัตถุประสงค์

1. ศึกษาสูตรการทำไอศกรีมโยเกิร์ต
2. ศึกษาปริมาณของสั้มแขกที่เหมาะสมในการทำไอศกรีมโยเกิร์ตสั้มแขก
3. ศึกษาคุณภาพทางกายภาพ ทางเคมี และทางจุลินทรีย์
4. ศึกษาการเปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บรักษา

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมโยเกิร์ตผสมสั้มแขก
2. เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบในท้องถิ่น
3. เป็นต้นแบบในการทำไอศกรีมโยเกิร์ตกลิ่นรสต่างๆ ที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับและพัฒนาในระดับอุตสาหกรรมต่อไป