

สรุปผลการทดลอง

การศึกษาสูตรไอกรีมโยเกิร์ตทั้ง 3 สูตร ซึ่งประกอบด้วยไอกรีมโยเกิร์ตธรรมชาติ ไอกรีมโยเกิร์ตมะม่วง และไอกรีมโยเกิร์ตขุนนุน ทดสอบทางปราสาทสัมผัส พบร่วมกับไอกรีมโยเกิร์ตมะม่วง ได้รับการยอมรับทางด้านสี รสชาติ และความหนืด มากที่สุด ส่วนไอกรีมโยเกิร์ตขุนนุน ได้รับการยอมรับด้านกลิ่น ความหวานและความชอบรวม มากที่สุด ได้เดือกด้วยไอกรีมโยเกิร์ตมะม่วงมาพัฒนาต่อเนื่องจากมีลักษณะใกล้เคียงกับส้มแขก โดยศึกษาการใช้ส้มแขกที่ปริมาณส้มแขกแตกต่างกัน 3 ระดับ คือ ร้อยละ 10 ร้อยละ 20 และร้อยละ 30 เมื่อทำการทดสอบทางปราสาทสัมผัส พบร่วมกับไอกรีมโยเกิร์ตส้มแขกทั้ง 3 ระดับ สี รสชาติ ความหนืด ความเรียบเนียน และความชอบรวม มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ (p<0.01) ส่วนกลิ่น มีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ (p<0.05) โดยผู้ทดสอบชินให้การยอมรับไอกรีมโยเกิร์ตส้มแขกที่ร้อยละ 10 ร้อยละ 20 และร้อยละ 30 มากตามลำดับ การวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ ด้านค่าสี (color flex 45/0) ความสว่าง (L*) 84.30 สีแดง (a*) -0.93 และสีเหลือง (b*) 16.69 อัตราการขึ้นฟูอยู่ในช่วงร้อยละ 18-31 และมีอัตราการละลายร้อยละ 74.67 การวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี ความเป็นกรด – เปส (pH) 4.64 ค่าความเป็นกรดร้อยละ 2.47 เล้าร้อยละ 1.24 ปริมาณของเจลทั้งหมด 41.52 โปรตีนร้อยละ 5.5 และไขมันร้อยละ 0.07 การวิเคราะห์ทางจุลทรรศน์ พบร่วมกับปริมาณเชื้อจุลทรรศน์ทั้งหมดเจริญเล็กน้อย (น้อยกว่า 30 โคโลนี) ไม่พบเชื้อ *Escherichia coli*

ผลการศึกษาการเปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บรักษา 14 วัน ผลิตภัณฑ์ไอกรีมโยเกิร์ตส้มแขกร้อยละ 10 เปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ไอกรีมโยเกิร์ตสูตรพื้นฐานผลการวิเคราะห์คุณภาพทางปราสาทสัมผัสพบว่า มีความแตกต่างกันทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญ (p<0.01) และผู้ทดลองชินให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ไอกรีมโยเกิร์ตส้มแขกมากกว่าผลิตภัณฑ์ไอกรีมโยเกิร์ตที่เป็นสูตรพื้นฐาน