

ชื่อโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่ขิงพร้อมดื่ม
(Development of Ginger Drinking Jelly)

ชื่อผู้วิจัย ณัฏญา คนชื้อ
ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล

ทุนวิจัย จากงบประมาณรายจ่ายประจำปี 2547 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

บทคัดย่อ

การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์เยลลี่ขิงพร้อมดื่ม ประกอบด้วยการศึกษากระบวนการสกัดน้ำขิง เพื่อให้ได้น้ำขิงที่มีความเข้มข้นเหมาะสม โดยปัจจัยที่ศึกษา คือ ปริมาณขิงและเวลาที่ใช้ในการต้ม พบว่า ปริมาณขิงร้อยละ 2.695 และเวลาต้ม 5 นาที เป็นระดับที่เหมาะสม การศึกษาอัตราส่วนของ น้ำตาลซูโครสและฟรุกโตส พบว่าที่อัตราส่วน 50:50 ให้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพที่ผู้บริโภคยอมรับมากที่สุด สำหรับระดับการใช้น้ำตาล กรดซิตริก บุค และคาราจีแนน ที่เหมาะสม ได้แก่ ร้อยละ 28 0.08 0.0052 และ 0.12 ตามลำดับ เมื่อทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาได้ข้างต้น ด้วยวิธี Central Location Test (CLT) โดยคัดเลือกเฉพาะผู้บริโภคที่เคยบริโภคผลิตภัณฑ์ขิงจำนวน 366 คน พบว่าผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่างมีความชอบผลิตภัณฑ์ในทุกๆ ด้าน และมีโอกาสตัดสินใจซื้อ ผลิตภัณฑ์มากกว่าร้อยละ 80

คำสำคัญ เยลลี่ / ไฮโดรคอลลอยด์ / คุณภาพทางประสาทสัมผัส