

### บทคัดย่อ

ชื่อรายงานการวิจัย : การตรวจสอบจุลินทรีย์และประเมินคุณภาพไอศกรีมมะม่วงหาวมะนาวโห่  
ชื่อผู้วิจัย : มนัสวี เดชกล้า  
ปีที่ทำการวิจัย : 2560

---

มะม่วงหาวมะนาวโห่เป็นผลไม้สมุนไพรพื้นบ้านของไทย และมีความนิยมเนื่องจากมีประโยชน์ต่อร่างกายทางด้านสุขภาพ เพื่อให้การนำผลสุกของมะม่วงหาวมะนาวโห่มาใช้ในการผลิตไอศกรีมได้อย่างมีประสิทธิภาพ จึงได้ทำการประเมินสารสำคัญบางประการที่มีประโยชน์ รวมถึงสารต้านอนุมูลอิสระในผลของมะม่วงหาวมะนาวโห่ ผลจากการศึกษาพบว่า ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมมะม่วงหาวมะนาวโห่ไม่พบการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ โดยมีปริมาณวิตามินซี ปริมาณฟีนอลิกทั้งหมด และความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระแบบ DPPH ในปริมาณที่ลดลงเมื่อเปรียบเทียบกับผลสดของมะม่วงหาวมะนาวโห่ แต่ยังคงมีผลการประเมินทางประสาทสัมผัสที่น่าพอใจ และเป็นที่ยอมรับจากผู้บริโภคทั่วไป โดยผู้บริโภคพึงพอใจต่อคุณภาพโดยรวมของผลิตภัณฑ์ (คะแนนเฉลี่ย 6.88) รวมถึงผู้บริโภคมากกว่าร้อยละ 80 ให้การยอมรับและตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ จึงถือได้ว่าเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมมะม่วงหาวมะนาวโห่ที่มีคุณค่าทั้งทางด้านสุขภาพและเศรษฐกิจ

### Abstract

Research Title : Monitoring of microorganisms and quality evaluation at Bengal-Currants mixed ice cream

Author : Manussawee Dechkla

Year : 2017

---

Caranda (*Carissa carandas* L.) is a local fruit in Thailand that become widely known among consumers as it has the health benefits. The bengal-currants mixed ice cream was produced as food safety, a relatively free of microbial contamination. For improving the product of bengal-currants mixed ice cream (caranda ice-cream), evaluation of some chemical content and the antioxidant activity of the caranda; vitamin C, total phenolic and the DPPH free-radical-scavenging activity, was made and qualified for improvement in the efficiency of caranda-made product. The results showed that all of the contents; vitamin C content, total phenolic content and the DPPH free-radical-scavenging activity, were gradually decreased as compared with contents of ripening fruit. However, the liking scores of general consumers for overall quality of bengal-currants mixed ice cream were slightly liked (6.88). Moreover, the majority of general consumers (more than 80%) accepted and made the decision to buy the bengal-currants mixed ice cream product. Therefore, the development of bengal-currants mixed ice cream was useful and became an absolute advantage in the local market economy.