

บทคัดย่อ

ชื่อรายงานการวิจัย : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมสมุนไพร
ชื่อผู้วิจัย : นางสาวนันทพร อัครนิจ
ปีที่ทำการวิจัย : 2554

.....

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมสมุนไพร และศึกษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ไอศกรีมสมุนไพรที่ผลิตได้ โดยสมุนไพรที่เลือกมาผลิตไอศกรีม ได้แก่ กระเจี๊ยบ พุทราจีน ตะไคร้ และขิง ซึ่งนำมาผลิตเป็นไอศกรีมกระเจี๊ยบพุทราจีน ไอศกรีมตะไคร้ และไอศกรีมขิง โดยมีปริมาณสมุนไพร 4 ระดับ ได้แก่ ร้อยละ 10 20 30 และ 40 พบว่า สูตรที่เหมาะสมที่สุดในการผลิตไอศกรีมกระเจี๊ยบพุทราจีน ตะไคร้ และขิง คือ สูตรที่ 1 ซึ่งมีปริมาณสมุนไพรร้อยละ 10 ผู้บริโภคให้คะแนนความชอบรวมสูงสุด ไอศกรีมกระเจี๊ยบพุทราจีนมีคุณภาพทางเคมีและคุณสมบัติทางกายภาพดังนี้ คือ ความหนืด 75.4 cp ค่าความเป็นกรดต่าง 3.28 ค่าการขึ้นฟู ร้อยละ 16.47 ค่าความแข็ง 19.32 N มีค่าความสว่าง (L^*) ค่าความเป็นสีแดง (a^*) และสีเหลือง (b^*) คือ 12.88 8.07 และ 0.05 ตามลำดับ และมีอัตราการละลายที่สูงที่สุด ไอศกรีมตะไคร้ มีคุณภาพทางเคมีและคุณสมบัติทางกายภาพ ดังนี้ มีค่าความหนืด 31.60 cp ค่าความเป็นกรดต่าง 3.16 ค่าการขึ้นฟู ร้อยละ 38.0 ค่าความแข็ง 297.04 N มีค่าความสว่าง (L^*) ค่าความเป็นสีแดง (a^*) และสีเหลือง (b^*) คือ 96.66 1.55 และ 9.80 ตามลำดับ และมีอัตราการละลายที่สูงที่สุด ไอศกรีมขิง ให้คุณภาพทางเคมีและคุณสมบัติทางกายภาพ ดังนี้ มีค่าความหนืด 42.40 cp ค่าความเป็นกรดต่าง 6.65 ค่าการขึ้นฟู ร้อยละ 45.48 ค่าความแข็ง 152.56 N มีค่าความสว่าง (L^*) ค่าความเป็นสีแดง (a^*) และสีเหลือง (b^*) คือ 92.74 5.97 และ 23.27 ตามลำดับ และมีอัตราการละลายที่สูงที่สุด เช่นเดียวกับไอศกรีมกระเจี๊ยบพุทราจีน และไอศกรีมตะไคร้ ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดที่พบในผลิตภัณฑ์ไอศกรีมกระเจี๊ยบพุทราจีน ไอศกรีมตะไคร้ และ ไอศกรีมขิง พบว่ามีน้อยกว่า 10 10 และ 2.5×10^2 cfu/g ตามลำดับ