

บทคัดย่อ

ชื่อรายงานการวิจัย : การผลิตไอศกรีมจากน้ำตาลมะพร้าว
ชื่อผู้วิจัย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์นฤมล ประภาสุวรรณกุล
นางสาวสุพัฒน์ชลิ สิริโชควิฑิตี นางสาวนันทพร อัครนิจ และ
นางสาวสุภาวณี แสนทวีสุข
ปีที่ทำการวิจัย : 2555

.....

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมจากน้ำตาลมะพร้าวมีจุดมุ่งหมายเพื่อเพิ่มอัตราการใช้น้ำตาลมะพร้าวของเกษตรกรผู้ผลิตน้ำตาลมะพร้าว การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ไอศกรีมจากน้ำตาลมะพร้าว โดยศึกษาปริมาณกะทิและปริมาณน้ำตาลมะพร้าวที่เหมาะสม วางแผนการทดลองแบบ CRD (Completely Randomized Design) พบว่าปริมาณกะทิที่เหมาะสมคือ ร้อยละ 50 ของส่วนผสมทั้งหมด และปริมาณน้ำตาลมะพร้าวที่เหมาะสมคือ 50:50 (น้ำตาลทราย:น้ำตาลมะพร้าว) การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ไอศกรีมจากน้ำตาลมะพร้าวได้สูตรที่มีส่วนประกอบดังนี้ คือ กะทิร้อยละ 50 น้ำมะพร้าวร้อยละ 33.5 น้ำตาลทรายร้อยละ 6 น้ำตาลมะพร้าวร้อยละ 6 หางนมร้อยละ 4 สารให้ความคงตัวร้อยละ 0.4 และอิมัลซิไฟเลอร์ร้อยละ 0.1 ตามลำดับ มีค่าความหนืดก่อนปั่นไอศกรีมเท่ากับ 45.10 cP ร้อยละของการขึ้นฟูเท่ากับ 16.52 ค่า $L^* a^* b^*$ ของไอศกรีมเท่ากับ 89.10 0.16 และ 10.86 ตามลำดับ ค่าความแข็งของเนื้อไอศกรีมเท่ากับ 37.48 นิวตัน อัตราการละลาย ในช่วง 25 นาทีแรกไอศกรีมจะยังไม่ละลาย เมื่อถึงเวลาที่ 30 -35 นาที ไอศกรีม จะเริ่มละลายเพียงเล็กน้อย และเมื่อเวลาที่ 40 นาที เป็นต้นไป ไอศกรีมจะมีอัตราการละลายที่สูงขึ้น จนถึงเวลาที่ 60 จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมดเท่ากับ 330 cfu/กรัม และ MPN coliform น้อยกว่า 3 ไม่พบยีสต์ราและ *E.coli* ผลิตภัณฑ์มีคะแนนความชอบโดยรวมอยู่ในระดับชอบปานกลาง