

ชื่อโครงการพิเศษ	ชาจากใบยอดอ่อนมะม่วงหาวมะนาวโห่เสริมใบหญ้าหวาน
ชื่อนักศึกษา	เชมสรณ์ บัวลี และ สิริชชา จงโพธิธรรม
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2559
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากรรมวิธีการผลิตชาจากใบยอดอ่อนมะม่วงหาวมะนาวโห่เสริมใบหญ้าหวาน เพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ชาจากใบยอดอ่อนมะม่วงหาวมะนาวโห่เสริมใบหญ้าหวาน และเพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อชาจากใบยอดอ่อนมะม่วงหาวมะนาวโห่เสริมใบหญ้าหวาน โดยวางแผนทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design, RCBD) และนำผลไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้าน ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ ความใส และความชอบโดยรวม โดยใช้ผู้ชิมจำนวน 70 คน แล้วนำผลที่ได้มาวิเคราะห์หาค่าความแตกต่างของค่าร้อยละด้วยวิธี Duncan's New Multiple Test (DMRT) วิเคราะห์ผลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ และนำผลิตภัณฑ์ชาจากใบยอดอ่อนมะม่วงหาวมะนาวโห่เสริมใบหญ้าหวานมาศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค โดยวางแผนการทดลองสุ่มแบบไม่เจาะจง (Accidental Sampling) ใช้ผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัสจำนวน 150 คน

จากการทดลองพบว่าตำรับพื้นฐานตำรับที่ 3 ได้รับการยอมรับสูงสุดผ่านการลงที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส 20 วินาที คั่ว 30 นาที อบด้วยอุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส 1 ชั่วโมง เป็นกรรมวิธีการผลิตชาแบบไม่ผ่านการหมัก ทำให้น้ำชามีสีเหลืองอมเขียว พบว่า ปริมาณน้ำอิสระ (a_w) มีค่า 0.54 ซึ่งมีคุณสมบัติเป็นกลาง จำนวนยีสต์และรา น้อยกว่า 10 CFU/g และทำการศึกษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ชาจากใบยอดอ่อนมะม่วงหาวมะนาวโห่เสริมใบหญ้าหวานเมื่อเก็บไว้ 20 วัน นำไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส จำนวนยีสต์และรา ไม่เกินมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและการยอมรับของผู้บริโภคที่มีผลต่อผลิตภัณฑ์ชาจากใบยอดอ่อนมะม่วงหาวมะนาวโห่เสริมใบหญ้าหวานร้อยละ 100 ต้นทุนการผลิตชาจากใบยอดอ่อนมะม่วงหาวมะนาวโห่เสริมใบหญ้าหวานเท่ากับ 6.57 บาทบรรจุลงถุงชา ถุงละ 2 กรัม

คำสำคัญ : ชา , มะม่วงหาวมะนาวโห่ , ใบหญ้าหวาน

Special Project	Tea from Leaf shoots of Karanda added Stevia leaves
Author	Khemmasorn Bualee and Siratcha Jongportitum
Degree	Bachelor of Home Economics
Program and Faculty	Food Service Industry, Home Economics Technology
Advisor	Kamolbhibhat Chanasith
Year	2016

ABSTRACT

The objective of this study is to study the production process of Tea from Leaf shoots of Karanda added Stevia leaves, study the shelf life of the product and to study the acceptance of consumers from the Tea from Leaf shoots of Karanda added Stevia leaves. By planned Randomized Complete Block Design. And to evaluate the sensory qualities in terms of appearance, color, taste, clarity and overall preference by Used sensory testing of 70 people then were analyzed to compare with the way Duncan's New Multiple Test. Results were analyzed by statistical software. And tea products from Leaf shoots of Karanda added Stevia leaves to study the acceptance of consumers by accidental sampling using sensory testing of 150 people.

The results showed that the basic recipes 3 highest recognition. Through the Blanching Temperature 90 °C for 20 seconds, roasted 30 minutes, a temperature 80 °C 1 hours. Process for producing tea through fermentation. Make tea with a yellow-green. Found that the water activity (a_w) were 0.54, which features neutral. Yeast and mold count of less than 10 CFU / g. And study the quality of products, Tea from Leaf shoots of Karanda added Stevia leaves for cheering when stored 20 days. To evaluate of sensory quality of yeast and mold, does not exceed the standard community products. And acceptance from consumers on products Tea from Leaf shoots of Karanda added Stevia leaves 100 percent. The cost of tea production Tea from Leaf shoots of Karanda added Stevia is leaves equal to 6.57 baht packed tea bags. 2 grams each bag.

Key words: Tea, Karanda, Stevia leaves