

ชื่อโครงการพิเศษ	การใช้มิวซิเลจจากเมล็ดแมงลักแทนสารให้ความคงตัวในไอศกรีม เชอร์เบทมัลเบอร์รี่
ชื่อนักศึกษา	พลากร พันธุ์ประมูล และ อัครชัย หนึ่งใจ
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาและคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2559
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ศศิธร ป้อมเชิงพิณ

บทคัดย่อ

กระแสความนิยมบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพกำลังแพร่หลายไปทั่วโลก ส่งผลให้ประเทศต่างๆ ให้ความสำคัญกับการหาส่วนผสมของอาหารที่มีคุณค่าจากธรรมชาติมากขึ้น เชอร์เบท เป็นไอศกรีมที่มีลักษณะเป็นผลึกน้ำแข็งขนาดเล็กมีรสชาติหวานเย็นที่ได้จากน้ำผลไม้ บางชนิดไม่มีนมเป็นส่วนประกอบจึงมีรสชาติเข้มข้นน้อยกว่าไอศกรีม บางชนิดอาจผสมเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เชอร์เบทบางชนิดอาจใส่นม โยเกิร์ต ไข่ขาว และเจลาติน เพื่อให้ได้รสชาติและเนื้อสัมผัสที่แตกต่างออกไป การศึกษาการใช้มิวซิเลจจากเมล็ดแมงลักแทนสารให้ความคงตัวในไอศกรีมเชอร์เบทมัลเบอร์รี่ครั้งนี้วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณมิวซิเลจที่ใช้แทนสารให้ความคงตัวในไอศกรีมเชอร์เบทมะนาว 4 ระดับ คือ 25 50 75 และ 100 % และศึกษาปริมาณน้ำมัลเบอร์รี่ในไอศกรีมเชอร์เบท 3 ระดับ คือ 50 75 และ 100% ทดสอบโดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design, RCBD) และนำผลไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (ความเรียบเนียน) และความชอบโดยรวมด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9-Point Hedonic Scale) ค่าความแตกต่างของค่าเฉลี่ยด้วยวิธี Duncan' New Multiple Rang Test (DMRT) วิเคราะห์ผลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

จากการศึกษาพบว่าปริมาณมิวซิเลจที่ใช้แทนสารให้ความคงตัวในไอศกรีมเชอร์เบทมะนาว คือ 75 % และปริมาณน้ำมัลเบอร์รี่ในไอศกรีมเชอร์เบท คือ 75% ซึ่งผู้ชิมให้การยอมรับด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (ความเรียบเนียน) และความชอบโดยรวม อยู่ในระดับมาก คือ 7.61 7.33 7.77 7.74 และ 7.90 ตามลำดับ

คำสำคัญ : ไอศกรีม มิวซิเลจ มัลเบอร์รี่

Special Program	Using Mucilage from Sweet Basil Seed as a Stabilizer in Ice Cream Cherbatemulberry
Authors	Palakron Panpramoon and Akkalachai Nuengjai
Degree	Bachelor's Home economics
Department/Faculty	Food Services Industry, Home economics Technology
Academic Year	2016
Advisor	Sasithon Pomchiangpin

Abstract

Healthy food consumption trend is widespread around the world, that cause every country attach great importance to seeking a valuable ingredient from nature. Sherbet is a kind of small crystal ice-cream and has sweetness from juice. Some of them has no dairy as ingredient, so it less intensive taste. Some type is putted alcohol, dairy, yogurt, albumen and gelatin for different taste and texture. This study uses mucilage from grain seed for substitute stabilizer in mulberry sherbet ice-cream. The educational objective is for study quantity of mucilage that use for substitute stabilizer in lemon ice-cream; there are 4 level, including 25, 50, 75 and 100 percentage and for study quantity of mulberry juice 3 levels are 50, 75 and 100 percentage that are experimented by random experimental Randomized Complete Block Design (RCBD) and take these result of experimental to estimate in color, smell, taste, texture (smoothness) and overall impress by testing 9-Point Hedonic Scale, different mean Duncan' New Multiple Rang Test (DMRT) and analyze the result by SPSS program.

From this study, found that the amount of mucilage the use for substitute stabilizer in lemon ice-cream is 75 percentage and amount of mulberry juice in sherbet ice-cream is 75 percentage and tasters accept color, smell, taste, texture (smoothness) and overall impress are in high level are 7.61, 7.33, 7.77, 7.74 and 7.90 by successive.

Keyword: Ice-cream Mucilage Mulberry