ชื่อโครงงาน น้ำเชื่อมกระเจี๊ยบแดง
ชื่อ นามสกุล นภัส ใจรังษี และเบญจวรรณ โภคะทวี
ชื่อปริญญา คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาและคณะ อุตสาหกรรมการบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา 2559
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ

บทคัดย่อ

กระเจี๊ยบแดงเป็นหนึ่งในยาสมุนไพรที่มีการใช้ประโยชน์อย่างมากมาย คนไทยส่วนใหญ่มักนำดอกกระเจี๊ยบแดงมาทำเครื่องดื่มช่วยดับกระหายคลายร้อนและรสชาติที่เปรี้ยว ๆ ของกระเจี๊ยบแดงก็ช่วยทำให้ชุ่มคอ ผลสดจะมีรสเปรี้ยวชาวบ้านจะเอาไปปรุงรสแกงส้ม หรือเอาไปต้มเคี่ยวกวนกับน้ำตาลทำเป็นน้ำเชื่อม การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณน้ำกระเจี๊ยบแดงเข้มข้นต่อน้ำเชื่อมที่เหมาะสม เนื่องจากกระเจี๊ยบแดงเป็นยาสมุนไพรที่มีประโยชน์มาก จึงได้นำมาพัฒนาเป็นน้ำเชื่อมกระเจี๊ยบแดงเพื่อเพิ่มคุณประโยชน์ให้กับน้ำเชื่อม เป็นการตอบสนองให้แก่ผู้บริโภคที่รักสุขภาพ โดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block, RCBD) และประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (ความข้นหนืด) และความชอบโดยรวม ด้วยวิธีการชิม 9 Point Hedonic Scale ผู้ชิมจำนวน 70 คน และเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

จากการศึกษาพบว่าปริมาณน้ำกระเจี๊ยบแดงเข้มข้นต่อน้ำเชื่อมที่เหมาะสม คือ ร้อยละ 10 ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับมากที่สุด โดยมีคะแนนค่าเฉลี่ยทางประสาทสัมผัสในด้าน ลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (ความข้นหนืด) และความชอบโดยรวม 7.46 7.67 7.31 7.66 7.60 และ 7.80 ตามลำดับ ซึ่งผู้บริโภคให้การยอมรับผลิตภัณฑ์น้ำเชื่อมกระเจี๊ยบแดงร้อยละ 92.86

คำสำคัญ : น้ำเชื่อม, กระเจี๊ยบแดง

Project subject	Roselle syrup
Student Name	Napass Jairangsee and Benjawan Pokatawee
Bachelor's degree	Home economics
Faculty	Food Services Industry of Home economics Technology
Educational Year	2016
Advisor	Sasithon Pomchiangpin

Abstract

Roselle is one of the herbs that taking advantage of thousands. Most of Thailand people often make flower Roselle to a drink quench thirst hot and its taste sour makes it refreshing. Fresh fruit is sour, people will get it for making tamarind paste or simmer and boil it with sugar to make syrup. the development of Roselle syrup to study the concentration of red roselle juice per syrup the benefits the syrup because the roselle is a medicinal herb that is very useful. Therefore, it was developed as Red Roselle Syrup for enhancing the benefits of syrup. Moreover, it is to respond consumers who love health. The experiment was a randomized complete block (Randomized Complete Block, RCBD) and sensory evaluation in terms of appearance, color, taste, texture (viscosity) and overall with 9 Point Hedonic Scale tasting. Panelists were 70 compared the difference of the average with statistical software.

The study found that the amount of water percent concentration syrup Roselle is 10 percent and it was accepted by the taster, the most by an average score of organoleptic aspects in the appearance, color, smell, taste, texture (viscosity) and overall preference by 7.80 7.46 7.67 7.31 7.66 7.60 that consumers accepting products, Red Roselle syrup 92.86 percent.

Keywords : Syrup, roselle