

ชื่อโครงการพิเศษ	การผลิตครีมชีสเพื่อธุรกิจร้านเบเกอรี่
ชื่อ นักศึกษา	พัฒน์นรี สติสุวรรณรัตน์ และยลรดี เรืองรักษ์
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2559

คณะกรรมการสอบโครงการพิเศษได้ให้ความเห็นชอบโครงการพิเศษนี้แล้ว

..... ประธานกรรมการ
(อาจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง)

..... กรรมการ
(อาจารย์อินทิมา หิรัญอัครวงศ์)

..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนท แดงสังวาลย์)

โครงการพิเศษฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

..... หัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
(อาจารย์ปรัชญา แพนมงคล)

วันที่เดือนพ.ศ.

ชื่อโครงการพิเศษ	การผลิตครีมชีสเพื่อธุรกิจร้านเบเกอรี่
ชื่อ นักศึกษา	พัฒน์นรี สติสุวรรณรัตน์ และยลรดี เรืองรักษ์
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2559
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนท แดงสังวาลย์

บทคัดย่อ

การศึกษครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาดำรับพื้นฐานที่เหมาะสมในการทำครีมชีส เพื่อศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของโยเกิร์ตโดยใช้แบคทีเรีย *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophiles* ที่มีในโยเกิร์ตในการทำครีมชีส เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ที่ใช้ครีมชีสเป็นส่วนผสม คือ เจแปนนิสชีสเค้กและเพื่อจัดทำตำรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ใช้ครีมชีสเป็นส่วนผสม ได้แก่ เจแปนนิสชีสเค้ก บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก เลมอนชีสพาย นีวยอร์กชีสเค้ก และช็อคโกแลตชีสบราวนี่ จำนวน 5 ตำรับ โดยนำตำรับพื้นฐานที่เหมาะสมในการทำครีมชีส ตำรับที่ 2 ที่ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบชิมมาทำการศึกษากปริมาณที่เหมาะสมของโยเกิร์ตโดยใช้แบคทีเรีย *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophiles* ที่มีในโยเกิร์ตในการทำครีมชีส ที่ร้อยละ 1 2 และ3 นำตำรับที่ได้มาทำการทดสอบทางประสาทสัมผัสให้ผู้ทดสอบชิม จำนวน 60 คน ใช้วิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9-Point Hedonic scale) นำมาวิเคราะห์ความแตกต่างของค่าเฉลี่ยแบบ (Duncan ' New Multiple Range Test, DMRT) ผ่านโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

พบว่าการศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของโยเกิร์ตโดยใช้แบคทีเรีย *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophiles* ที่มีในโยเกิร์ตในการทำครีมชีส ที่ร้อยละ 3 ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบชิมมากที่สุด ซึ่งมีค่าเฉลี่ย ด้านลักษณะปรากฏ 7.35 ด้านสี 7.50 ด้านกลิ่น 7.28 ด้านรสชาติ 6.38 ด้านเนื้อสัมผัส 6.59 ด้านความชอบโดยรวม 7.08 นำครีมชีสที่ได้จากการศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของโยเกิร์ตที่ได้รับการยอมรับมากที่สุด นำมาศึกษาด้านการยอมรับของผู้บริโภค โดยจัดทำผลิตภัณฑ์ที่ใช้ครีมชีสเป็นส่วนผสม คือ เจแปนนิสชีสเค้ก โดยผู้บริโภคให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ที่ใช้ครีมชีสเป็นส่วนผสม ร้อยละ 100 และนำครีมชีสมาจัดทำผลิตภัณฑ์ที่ใช้ครีมชีสเป็นส่วนผสม โดยจัดทำตำรับมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ครีมชีสเป็นส่วนผสม ได้แก่ เจแปนนิสชีสเค้ก บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก เลมอนชีสพาย นีวยอร์กชีสเค้ก และช็อคโกแลตชีสบราวนี่ จำนวน 5 ตำรับ โดยทั้ง 5 ตำรับนี้เป็นเมนูพื้นฐานที่นิยมในธุรกิจร้านเบเกอรี่ สามารถนำมาใช้ทดแทนครีมชีสที่มีวางจำหน่ายซึ่งมีราคาแพง และสามารถประหยัดต้นทุนค่าใช้จ่ายของธุรกิจเบเกอรี่ได้จริง

คำสำคัญ : ครีมชีส , โยเมด

Special Project	Cream cheese production for bakery business
Author	Patnaree Satitwannarat and Yonradee Roengruk
Degree	Bachelor of Home Economics
Major Program	Food Service Industry
Academic Year	2016
Advisor	Asst.Prof. Nanoln Dangsungwal

ABSTRACT

The purposes of this study were: 1) to study the appropriate basic recipe for making cream cheese., 2) to study the appropriate quantity of yogurt by using *Bacteria Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophiles* which is existing in the yogurt for making cream cheese., 3) to study consumers' test of cream cheese products as ingredient that is Japanese cheese cake. 4) to arrange the standard recipe for five products that use cream cheese as ingredient including Japanese cheese cake, Blueberry cheese cake, Lemon cheese pie, New York cheese cake, and Chocolate cheese brownie. The research using standard recipe from number 2 for making cream cheese which was accepted by sensory test to study the quantity of yogurt by using *Bacteria Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophiles* in yogurt as ingredient for making cream cheese at 1%, 2%, and 3%. After that the finished recipe used for sensory test 60 testing experiments by using 9-Point Hedonic Scale method as satisfactory score to analyzed the differentiate average Duncan' New Multiple Range Test, (DMRT).

The result of the study found that 3% of appropriate quantity of yogurt by using *Bacteria Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophiles* which is exist in the yogurt for making cream cheese was the most accepted by sampler. As the result, the average in term of appearance is 7.35, color 7.50, scent 7.28, flavor 6.38, texture 6.59, and overall 7.08. The study of consumers' acceptance by produce the product which has cream cheese as ingredient such as Japanese cheese cake. As the result, 100% consumers accepted the cream cheese as ingredient in the product. Moreover, produced 5 standard recipes of product that use cream cheese as ingredient such as Japanese cheese cake, Blueberry cheese cake, Lemon cheese pie, New York cheese cake, and Chocolate cheese brownie. All of these 5 recipes are the popular menu that the bakery shop can substitute for existing expensive cream cheese in order to save the business cost.

Keyword : Cream cheese , Homemade