ชื่อโครงงานพิเศษ ไอศกรีมโยเกิร์ตเสริมเยื่อเปลือกแก้วมังกร
ชื่อนักศึกษา นิษาชล พุทธสุวรรณ์ และอนุสรา วงษ์จันทา
ชื่อปริญญา คหกรรมศาตรบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ อุตสาหกรรมการบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา 2559
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ

บทคัดย่อ

ไอศกรีม จัดเป็นผลิตภัณฑ์ของหวานที่ให้พลังงาน และมีคุณค่าทางโภชนาการสูง ในปัจจุบันมีการนำสมุนไพร ผัก และผลไม้มาผลิตเป็นไอศกรีมโยเกิร์ต ซึ่งผลไม้ที่น่าสนใจในปัจจุบันนี้ คือ แก้วมังกร พบว่าส่วนเปลือกแก้วมังกรมีสารให้สีเบตาเลน ประเภทเบต้าไซยานิน สารชนิดนี้สามารถเป็นสารต้านอนุมูลอิสระที่ดีด้วยคุณสมบัติดังกล่าวทำให้แก้วมังกรเป็นผลไม้ที่ได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณเยื่อเปลือกแก้วมังกรที่ใช้เสริมในไอศกรีมโยเกิร์ต ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9-Point Hedonic Scale) โดยผู้ทดสอบชิม จำนวน 70 คน และเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ย โดยใช้วิธี DMRT (Duncan's New Multiple Range Test) วิเคราะห์ผลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

จากการศึกษาพบว่าปริมาณเยื่อหุ้มเปลือกแก้วมังกรที่เสริมในไอศกรีมโยเกิร์ตได้ร้อยละ 10 ของน้ำหนักส่วนผสมทั้งหมด ซึ่งผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับอยู่ในระดับปานกลางถึงมาก โดยมีค่าเฉลี่ยด้านกลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส ความชอบโดยรวม และในด้านสี ($\bar{x}$=7.60) ($\bar{x}$=7.93) ($\bar{x}$=7.74) ($\bar{x}$=7.96) ($\bar{x}$=8.19) ตามลำดับ ด้านคุณภาพทางกายภาพพบว่า ไอศกรีมโยเกิร์ตเสริมเยื่อเปลือกแก้วมังกรมีค่าสี 10RP 4/14

คำสำคัญ : ไอศกรีมโยเกิร์ต, เยื่อเปลือกแก้วมังกร

Special Scheme Yogurt Ice Cream added Dragon Fruit Peel Fiber
Author Nisachon Putthasuwan and Anusara Wongjantar
Degree Becherlor of Home Economics
Major program Food Service Indutry, Home Economics Technology
Academic year 2016
Advisor Sasithon Pomchiangpin

Abstract

Ice cream is a sweet product that gives energy and has a high nutritive value. On nowaday, there bring a herbs, vegetables, and fruits to produce a yogurt ice cream. Fruits that interesting now is dragon fruit, there found that the shell of dragon fruit has a compound of betalen color type from betacyanin. This compound has been qualified as a good antioxidants. Fromabove reason make a dragon fruit became more popular. Threrfore we have a objective to study the amount of fiber in dragon fruit that we add in yogurt ice cream. Sensory evaluation by 70 trained panels that have 9-Point hedonic scale. And compare a difference of everage by DMRT (Duncan's New Multiple Range Test) Analysis with Statistical Package for the social sciences.

From an experiment result found that the amount of fiber from dragon fruit shell we add in yogurt ice cream. Has 10% of all ingredients weight. Where trained panel acceptance in medium to higest levels by average from swallow,taste,texture,overall preference test and color (=7.60) (=7.93) (=7.74) (=7.96) (=8.19)

eywords : Ice cream, Dragon Fruit Peel Fiber