

ชื่อโครงการ	การผลิตมาสคาร์พอนชีสเพื่อธุรกิจร้านเบเกอรี่
ชื่อนักศึกษา	ศุภาพิชญ์ สุขไย และ ณัฏกานต์ ด้านเจริญ
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2559
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณนท์ แดงสังวาลย์

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้ศึกษาเรื่อง การผลิตมาสคาร์พอนชีสเพื่อธุรกิจร้านเบเกอรี่ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาดำรงพื้นฐานที่เหมาะสมในการทำมาสคาร์พอนชีส ศึกษาชนิดของวิปปิ้งครีมที่เหมาะสมในการทำมาสคาร์พอนชีส และศึกษาการยอมรับผลิตภัณฑ์จากมาสคาร์พอนชีส โดยนำดำรับที่ 2 ที่ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบชิมมาทำการศึกษาปริมาณความเข้มข้นของวิปปิ้งครีมยี่ห้อ Embrog Anchor และMagnolia ที่มีปริมาณไขมันไม่ต่ำกว่า 35 เปอร์เซ็นต์ มาทำการทดลองและนำไปทดสอบการให้คะแนนความชอบ 9-Point Hedonic Scale โดยใช้ผู้ทดสอบชิมที่ไม่ผ่านการฝึกฝนคือ จำนวน 60 คน วางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ RCBD: (Randomized Complete Block Design) และเปรียบเทียบค่าความแตกต่างของค่าเฉลี่ยโดยวิธี DMRT (Duncan's New Multiple's Range Test) วิเคราะห์ผลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูป

พบว่าการใช้วิปปิ้งครีมยี่ห้อ Magnolia ในการศึกษาชนิดของวิปปิ้งครีมที่เหมาะสม ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบชิมมากที่สุดซึ่งมีค่าเฉลี่ย ด้านสี 7.41 กลิ่น 7.43 รสชาติ 7.47 เนื้อสัมผัส 7.75 และความชอบโดยรวม 7.53 6 เนื่องจากความเข้มข้นของวิปปิ้งครีมแต่ละยี่ห้อมีความแตกต่างกันจึงได้ปริมาณชีสที่ต่างกัน และเนื้อสัมผัสต่างกัน การศึกษาการยอมรับพบว่าผลิตภัณฑ์ที่ใช้มาสคาร์พอนชีสเป็นส่วนผสม คือ ที่รามีส ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ย 8.36 7.97 8.17 8.40 8.20 และ 8.33 ตามลำดับ อยู่ระดับความชอบมาก ผลิตภัณฑ์ที่ใช้มาสคาร์พอนชีสเป็นส่วนผสมคือ ที่รามีส ลักษณะเนื้อสัมผัสนุ่มเบาจากมาสคาร์พอนชีส รสชาติหวานมัน มีกลิ่นหอมกาแฟ ตัดความเลี่ยนด้วยผงโกโก้ และเลดี้ฟิงเกอร์ ผู้บริโภคยอมรับผลิตภัณฑ์มาสคาร์พอนชีส จำนวน 100 คน คิดเป็นร้อยละ 100

คำสำคัญ : มาสคาร์พอนชีส, ธุรกิจร้านเบเกอรี่