

ชื่อโครงการพิเศษ	ซอร์เบทน้ำตาลโตนด
ชื่อนักศึกษา	ฉัตรชัย น้ำจันทร์ และธิดาวัฒน์ นิพิฐฐานศาสตร์
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2559
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์

บทคัดย่อ

การศึกษามีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาดำรับพื้นฐานซอร์เบทน้ำมะพร้าว ศึกษาปริมาณน้ำตาลโตนดที่เหมาะสม และศึกษาคุณภาพในผลิตภัณฑ์ซอร์เบทน้ำตาลโตนด โดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design, RCBD) ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9 Point Hedonic Scale) ผู้ชิมจำนวน 70 คน และเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 โดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test, (DMRT) ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ จากการศึกษาพบว่า ดำรับที่ 2 เป็นดำรับพื้นฐานที่ได้คะแนนยอมรับมากที่สุด ปริมาณน้ำตาลโตนดที่เหมาะสม พบว่า ร้อยละ 100 เป็นปริมาณที่เหมาะสม ซึ่งมีสีเหลือง มีกลิ่นของน้ำตาลโตนด มีรสชาติที่หวานมาก และมีเนื้อสัมผัสที่เรียบเนียน

การศึกษาด้านคุณภาพทางกายภาพของซอร์เบทน้ำตาลโตนด พบว่า มีค่าความหวานอยู่ที่ 26 องศาบริกซ์ ค่าโอเวอร์รันร้อยละ 24 ซึ่งเป็นค่าโอเวอร์รันของไอศกรีมทั่วไปจะอยู่ในช่วงร้อยละ 20–150 (Arbuckle, 1998) การละลายของไอศกรีม ได้จากการพาสเจอร์ไรซ์ไอศกรีมอยู่ในช่วง 91.66–95 ทั้งนี้ค่าร้อยละของการละลายไอศกรีมจะขึ้นอยู่กับการถ่ายเทความร้อนจากสิ่งแวดล้อมเข้าไปในไอศกรีมทำให้ผลึกน้ำแข็งละลายโดยช่วงแรกอัตราการละลายจะต่ำแล้วจะเพิ่มสูงขึ้นเมื่อผ่านไปนานขึ้น (Muse and Hartel, 2004) วิเคราะห์คุณภาพทางเคมี พบว่า ซอร์เบทน้ำตาลโตนดต่อหน่วยบริโภค ให้พลังงาน 110 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 27.6 กรัม โปรตีน <1.25 กรัม ใยอาหาร 0.08 กรัม ความชื้น 72.0 กรัม และมีค่าเถ้า 0.44 กรัม

ผลการศึกษาด้านการยอมรับยอมรับของผู้บริโภค พบว่า ผู้บริโภคให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ซอร์เบทน้ำตาลโตนด ร้อยละ 100

คำสำคัญ: ซอร์เบท น้ำตาลโตนด

Special Project	Jaggery Sorbet
Author	Chatchai Numjun and Thitiwat Nipitthanasad
Degree	Bachelor of Home Economics
Program and Faculty	Food Service Industry, Home Economics Technology
Academic Year	2016
Advisor	Kamolbhibhat Chanasith

Abstracts

The purpose of this study is to the basic recipes sorbet coconut juice. Study of the proper quantity of jaggery and the quality of the products, jaggery sorbets. The experiment was a Randomized complete block design. By means of taste was rated as 9 - Point hedonic scale a sample of 70 people. And compare the difference of the average confidence level of 95 percent by Duncan's new multiple range test with statistical software. According to studies; recipes 2 is a basic recipe that has scored the most respected. The appropriate quantity of jaggery It found that 100 percent is a reasonable quantity of yellow with aromas of jaggery sweet flavor and smooth texture.

The study of the physical quality of jaggery sorbets found that the sweetness of 26 Brix 24 percent cost overrun, an overrun of the ice cream will be in the range of 20-150 (Arbuckle, 1998) and the melting of the ice cream from the ice cream is in the range of pasteurization 91.66 – 95. This is the percentage of the melted ice cream will depend on the heat transfer from the environment into the ice cream melted ice crystals made by first melting rate range is low, then it will increase with longer. (Muse and Hartel, 2004). Analysis of chemical quality, it was found that the jaggery sorbate per unit consumption, energy 110 Kilocalories carbohydrates 27.6 G protein < 1.25. Grams of fiber 0.08 grams humidity 72.0 g and the ash 0.44 grams.

The study on the acceptance of consumers found that consumer acceptance of products, jaggery sorbets to 100 percent

Keywords: Sorbet, Jaggery Sorbet