

ชื่อโครงการพิเศษ	วันสววรรค์น้ำตาลโตนด
ชื่อนักศึกษา	พิชากร เลิศโกศลจิน ธนพนธ์ พรหมสุวรรณ และอุทัย ธนพิบูลผล
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2559
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์

บทคัดย่อ

วันสววรรค์น้ำตาลโตนดเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักของแบคทีเรีย *Acetobacter xylinum* โดยวันที่ได้จะมียองค์ประกอบส่วนใหญ่เป็นเซลลูโลส สามารถนำมารับประทานเป็นอาหาร และของหวานได้ การศึกษาครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาดำเนินงานวันสววรรค์น้ำมะพร้าวให้ได้ตามมาตรฐาน ศึกษาอัตราส่วนระหว่างน้ำตาลโตนดและน้ำในการผลิตวันสววรรค์ ศึกษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์และศึกษาการยอมรับของผลิตภัณฑ์วันสววรรค์น้ำตาลโตนด โดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ Randomized Completely Block Design, (RCBD) และประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (ความยืดหยุ่น) และความชอบโดยรวม ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9 Point Hedonic Scale) ผู้ชิมจำนวน 70 คน และเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยที่ระดับความเชื่อมั่น 95% โดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test, (DMRT) ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

พบว่า ตำรับที่ 2 เป็นตำรับพื้นฐานได้คะแนนการยอมรับมากที่สุด ในระดับที่ 1:1 ค่าความหวานเท่ากับ 11 Brix เนื่องจากมีค่าความหวานที่เหมาะสมอยู่ในช่วง 9.5-13.5 Brix ถ้าใส่มาก หรือน้อยเกินไป มีผลทำให้เนื้อสัมผัสมีความยืดหยุ่นน้อย

ผลการศึกษาคุณภาพของวันสววรรค์น้ำตาลโตนด ด้านคุณภาพทางกายภาพ พบว่า มีความหนา 1.50 เซนติเมตร มีน้ำหนัก 830 กรัม ค่าความเป็นกรด-ด่าง เท่ากับ 4.80 ค่าความหวานเท่ากับ 11 Brix ด้านคุณภาพทางด้านเคมี พบว่า วันสววรรค์น้ำตาลโตนดปริมาณ 100 กรัม พลังงาน 133 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 32.80 กรัม โปรตีน <1.25 กรัม ไขมัน 0.21 กรัม ความชื้น 67.00 กรัม เส้นใยอาหาร 0.69 กรัม และการศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค พบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับผลิตภัณฑ์เฉลี่ยร้อยละ 100

คำสำคัญ: วันสววรรค์, น้ำตาลโตนด