

นํ้านมถั่วเหลืองเสริมนํ้าลูกเคี้ยวและวุ้นถั่วเหลือง มีจุดมุ่งหมายเพื่อใช้นํ้าลูกเคี้ยวและวุ้นถั่วเหลือง เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์นํ้านมถั่วเหลืองที่มีคุณค่าทางโภชนาการดีขึ้น และเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพของผู้บริโภค ซึ่งในการเสริมนํ้าลูกเคี้ยวในปริมาณร้อยละ 0, 10, 20 และ 30 ตามลำดับ และวุ้นถั่วเหลืองในปริมาณร้อยละ 0, 10, 20, และ 30 ตามลำดับ พบว่าการใช้นํ้าลูกเคี้ยวในปริมาณร้อยละ 30 และปริมาณวุ้นถั่วเหลืองในปริมาณร้อยละ 20 ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากที่สุด จากนั้นนำไปศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคจำนวน 100 คน พบว่าผลิตภัณฑ์นํ้านมถั่วเหลืองเสริมนํ้าลูกเคี้ยวและวุ้นถั่วเหลือง ที่ได้มีคุณลักษณะตรงตามความต้องการของผู้บริโภคโดยให้คะแนนความชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง เมื่อนํ้ามาศึกษาคุณภาพทางเคมี พบว่ามีปริมาณ ความชื้น คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน เถ้า เยื่อใย เท่ากับ 86.78%, 6.84%, 1.15%, 1.4%, 0.28% และ 3.55% ตามลำดับ

จากการศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์นํ้านมถั่วเหลืองเสริมนํ้าลูกเคี้ยวและวุ้นถั่วเหลืองที่เก็บที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิตู้เย็น โดยทำการวัดค่า pH และหาปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด ทุกๆ 2 วัน เป็นเวลา 2 สัปดาห์ พบว่าผลิตภัณฑ์นํ้านมถั่วเหลืองเสริมนํ้าลูกเคี้ยวและวุ้นถั่วเหลืองเก็บที่อุณหภูมิห้องได้น้อยกว่า 2 วัน ที่อุณหภูมิตู้เย็นเก็บได้ 6 วัน ค่า pH พบว่า ผลิตภัณฑ์นํ้านมถั่วเหลืองเสริมนํ้าลูกเคี้ยวและวุ้นถั่วเหลืองที่เก็บที่อุณหภูมิห้องและเก็บที่อุณหภูมิตู้เย็นมีความเปลี่ยนแปลงของค่า pH ซึ่งมีค่าเป็นกรดเพิ่มขึ้น

This study of soybean milk supplemented with job's tear milk and nata de soya aimed to develop a new soybean milk formula which is higher in nutritional value for consumer's health. Job's tear milk was mixed at four levels of 0, 10, 20 and 30%, and the nata de soya was added at the level of 0, 10, 20 and 30% respectively. It was found that the formula mixed with job's tears milk at the level of 30% and the addition of nata de soya at the level of 20% was most accepted by the panelists. The product was then tested by 100 consumers. It was found that all of the characteristics of product could serve the consumers' preference at level of "few preference" to "moderate preference". The study of chemical properties of soybean milk supplemented with job's tear milk and nata de soya found that the moisture, carbohydrate, protein, fat, ash and fiber content were 86.78%, 6.84%, 1.4%, 0.28% and 3.55 %, respectively.

For the shelflife of soybean milk supplemented with job's tear milk and nata de soya at room temperature and refrigerator temperature, total bacteria count every two days over two weeks was determined. The results was found that soybean milk supplemented with job's tear milk and nata de soya could be kept at room temperature less than two days while at the refrigerator temperature it could be kept for six days. The final result found that the pH of both soybean milk supplemented with job's tear milk and nata de soya kept at room temperature and kept at refrigerator temperature changed to a lower pH value.