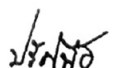
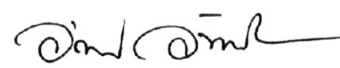


ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม 2549: นำนมถั่วเหลืองเสริมน้ำตาลเคี้ยวและอุ่นถั่วเหลือง
ปริญญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ ภาควิชาเกษตรศาสตร์
ประธานกรรมการที่ปรึกษา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ ,D.Sc. 105 หน้า
ISBN 974-16-2523-5

นำนมถั่วเหลืองเสริมน้ำตาลเคี้ยวและอุ่นถั่วเหลือง มีจุดมุ่งหมายเพื่อใช้น้ำตาลเคี้ยวและอุ่นถั่วเหลือง เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์นมนมถั่วเหลืองที่มีคุณค่าทางโภชนาการดีขึ้น และเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพของผู้บริโภค ซึ่งในการเสริมน้ำตาลเคี้ยวในปริมาณร้อยละ 0, 10, 20 และ 30 ตามลำดับ และอุ่นถั่วเหลืองในปริมาณร้อยละ 0, 10, 20, และ 30 ตามลำดับ พบว่าการใช้น้ำตาลเคี้ยวในปริมาณร้อยละ 30 และปริมาณอุ่นถั่วเหลืองในปริมาณร้อยละ 20 ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากที่สุด จากนั้นนำไปศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคจำนวน 100 คน พบว่าผลิตภัณฑ์นมนมถั่วเหลืองเสริมน้ำตาลเคี้ยวและอุ่นถั่วเหลือง ที่ได้มีคุณลักษณะตรงตามความต้องการของผู้บริโภค โดยให้คะแนนความชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง เมื่อนำมาศึกษาคุณภาพทางเคมี พบว่ามีปริมาณ ความชื้น คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน เถ้า เยื่อใย เท่ากับ 86.78%, 6.84%, 1.15%, 1.4%, 0.28% และ 3.55% ตามลำดับ

จากการศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์นมนมถั่วเหลืองเสริมน้ำตาลเคี้ยวและอุ่นถั่วเหลืองที่เก็บที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิตู้เย็น โดยทำการวัดค่า pH และหาปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด ทุกๆ 2 วัน เป็นเวลา 2 สัปดาห์ พบว่าผลิตภัณฑ์นมนมถั่วเหลืองเสริมน้ำตาลเคี้ยวและอุ่นถั่วเหลืองเก็บที่อุณหภูมิห้องได้น้อยกว่า 2 วัน ที่อุณหภูมิตู้เย็นเก็บได้ 6 วัน ค่า pH พบว่า ผลิตภัณฑ์นมนมถั่วเหลืองเสริมน้ำตาลเคี้ยวและอุ่นถั่วเหลืองที่เก็บที่อุณหภูมิห้องและเก็บที่อุณหภูมิตู้เย็นมีความเปลี่ยนแปลงของค่า pH ซึ่งมีค่าเป็นกรดเพิ่มขึ้น

 ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม
ลายมือชื่อนิติกร


ลายมือชื่อประธานกรรมการ

31 / พ.ค. / 2549