

ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม 2549: น้ำนมถั่วเหลืองเสริมน้ำตาลเคี้ยวและวุ้นถั่วเหลือง
ปริญญาคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์
ประธานกรรมการที่ปรึกษา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, D.Sc. 105 หน้า.
ISBN 974-16-2523-5

น้ำนมถั่วเหลืองเสริมน้ำตาลเคี้ยวและวุ้นถั่วเหลือง มีจุดมุ่งหมายเพื่อใช้น้ำตาลเคี้ยวและวุ้นถั่วเหลือง เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วเหลืองที่มีคุณค่าทางโภชนาการดีขึ้น และเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพของผู้บริโภค ซึ่งในการเสริมน้ำตาลเคี้ยวในปริมาณร้อยละ 0, 10, 20 และ 30 ตามลำดับ และวุ้นถั่วเหลืองในปริมาณร้อยละ 0, 10, 20, และ 30 ตามลำดับ พบว่าการใช้น้ำตาลเคี้ยวในปริมาณร้อยละ 30 และปริมาณวุ้นถั่วเหลืองในปริมาณร้อยละ 20 ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากที่สุด จากนั้นนำไปศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคจำนวน 100 คน พบว่าผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วเหลืองเสริมน้ำตาลเคี้ยวและวุ้นถั่วเหลือง ที่ได้มีคุณลักษณะตรงตามความต้องการของผู้บริโภคโดยให้คะแนนความชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง เมื่อนำมาศึกษาคุณภาพทางเคมี พบว่ามีปริมาณ ความชื้น คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน เถ้า เยื่อใย เท่ากับ 86.78%, 6.84%, 1.15%, 1.4%, 0.28% และ 3.55% ตามลำดับ

จากการศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วเหลืองเสริมน้ำตาลเคี้ยวและวุ้นถั่วเหลืองที่เก็บที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิตู้เย็น โดยทำการวัดค่า pH และหาปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด ทุกๆ 2 วัน เป็นเวลา 2 สัปดาห์ พบว่าผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วเหลืองเสริมน้ำตาลเคี้ยวและวุ้นถั่วเหลืองเก็บที่อุณหภูมิห้องได้น้อยกว่า 2 วัน ที่อุณหภูมิตู้เย็นเก็บได้ 6 วัน ค่า pH พบว่า ผลิตภัณฑ์น้ำนมถั่วเหลืองเสริมน้ำตาลเคี้ยวและวุ้นถั่วเหลืองที่เก็บที่อุณหภูมิห้องและเก็บที่อุณหภูมิตู้เย็นมีความเปลี่ยนแปลงของค่า pH ซึ่งมีค่าเป็นกรดเพิ่มขึ้น

ลายมือชื่อนิสิต

ลายมือชื่อประธานกรรมการ