



ใบรับรองวิทยานิพนธ์  
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต

ปริญญา

คหกรรมศาสตร์

สาขา

คหกรรมศาสตร์

ภาควิชา

เรื่อง นำนมถั่วเหลืองเสริมน้ำลูกเดือยและวุ้นถั่วเหลือง

Soybean Milk Supplemented with Job's Tear Milk and Nata de soya

นามผู้วิจัย นางสาวปรศนีย์ ทับใบเข้ม

ได้พิจารณาเห็นชอบโดย

ประธานกรรมการ

( ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ, D.Sc )

กรรมการ

( อาจารย์ชนิตา ปโชติการ, Ph.D )

กรรมการ

( อาจารย์ปราโมทย์ ธรรมรัตน์, M.Sc. )

หัวหน้าภาควิชา

( รองศาสตราจารย์ออบเชย วงศ์ทอง, วท.ม. )

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์รับรองแล้ว

( รองศาสตราจารย์วินัย อาจคงหาญ, M.A. )

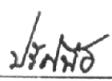
คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

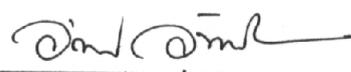
วันที่ 3 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2549

ปรีศนีย์ ทับใบแยม 2549: นำนมถั่วเหลืองเสริมน้ำตาลเคี้ยวและวุ้นถั่วเหลือง  
ปริญญาเอกธรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์  
ประธานกรรมการที่ปรึกษา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ ,D.Sc. 105 หน้า  
ISBN 974-16-2523-5

นํานมถั่วเหลืองเสริมน้ำตาลเคี้ยวและวุ้นถั่วเหลือง มีจุดมุ่งหมายเพื่อใช้นํานมถั่วเหลืองและวุ้นถั่วเหลือง เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์นํานมถั่วเหลืองที่มีคุณค่าทางโภชนาการดีขึ้น และเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพของผู้บริโภค ซึ่งในการเสริมน้ำตาลเคี้ยวในปริมาณร้อยละ 0, 10, 20 และ 30 ตามลำดับ และวุ้นถั่วเหลืองในปริมาณร้อยละ 0, 10, 20, และ 30 ตามลำดับ พบว่าการใช้นํานมถั่วเหลืองในปริมาณร้อยละ 30 และปริมาณวุ้นถั่วเหลืองในปริมาณร้อยละ 20 ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากที่สุด จากนั้นนำไปศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคจำนวน 100 คน พบว่าผลิตภัณฑ์นํานมถั่วเหลืองเสริมน้ำตาลเคี้ยวและวุ้นถั่วเหลือง ที่ได้มีคุณลักษณะตรงตามความต้องการของผู้บริโภคโดยให้คะแนนความชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง เมื่อนํามาศึกษาคุณภาพทางเคมี พบว่ามีปริมาณ ความชื้น คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน เถ้า เยื่อใย เท่ากับ 86.78%, 6.84%, 1.15%, 1.4%, 0.28% และ 3.55% ตามลำดับ

จากการศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์นํานมถั่วเหลืองเสริมน้ำตาลเคี้ยวและวุ้นถั่วเหลืองที่เก็บที่อุณหภูมิห้องและอุณหภูมิตู้เย็น โดยทำการวัดค่า pH และหาปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด ทุกๆ 2 วัน เป็นเวลา 2 สัปดาห์ พบว่าผลิตภัณฑ์นํานมถั่วเหลืองเสริมน้ำตาลเคี้ยวและวุ้นถั่วเหลืองเก็บที่อุณหภูมิห้องได้น้อยกว่า 2 วัน ที่อุณหภูมิตู้เย็นเก็บได้ 6 วัน ค่า pH พบว่า ผลิตภัณฑ์นํานมถั่วเหลืองเสริมน้ำตาลเคี้ยวและวุ้นถั่วเหลืองที่เก็บที่อุณหภูมิห้องและเก็บที่อุณหภูมิตู้เย็นมีความเปลี่ยนแปลงของค่า pH ซึ่งมีค่าเป็นกรดเพิ่มขึ้น

  
ปรีศนีย์ ทับใบแยม  
ลายมือชื่อนิติกร

  
อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ  
ลายมือชื่อประธานกรรมการ

31 / พ.ค. / 2549

Prassanee Tubbiyam 2006: Soybean Milk Supplemented with Job's Tear Milk and Nata de soya. Master of Home Economics, Major Field: Home Economics, Department of Home Economics. Thesis Advisor: Assistant Professor Anchane Utaipatanacheep, D.Sc 105 pages.  
ISBN 974-16-2523-5

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.

Prassanee Tubbiyam

Student's signature

Anchane Utaipatanacheep

Thesis Advisor's signature

31 / May / 2006.