

พิมพ์ต้นฉบับบทคัดย่อวิทยานิพนธ์ภายในกรอบสี่เหลี่ยมนี้เพียงผ่านเดียว

วัลลีย์ ชาณสุขสุรโชติ : เครื่องดื่มจากน้ำผัก-ผลไม้ผสมนมผง (FRUIT AND VEGETABLE DRINK WITH ROYAL JELLY) อ.ที่ปรึกษา : รศ.ดร. พันธิพา จันทวัฒน์

อ.ที่ปรึกษาร่วม : อ.ดร. รมนี สงวนดีกุล, 134 หน้า, ISBN 974-631-215-4

งานวิจัยนี้ได้ศึกษาสูตรน้ำผัก-ผลไม้ผสม โดยแปรอัตราส่วนของน้ำสับปะรด น้ำเสาวรส และน้ำแครอท เป็น 9:0:1, 8:1:1, 7:2:1, 6:3:1, 5:4:1, 4:5:1, 3:6:1 และ 2:7:1 ตามลำดับ เลือกสูตรที่ดีที่สุดนำมาปรับรสชาติด้วยน้ำตาลทรายโดยแปรปริมาณเป็น 0, 3, 6, 9 และ 12% W/V ขึ้นตอนต่อมาศึกษาชนิดและปริมาณสารให้เจล โดยใช้เพคตินที่มีกลุ่ม methoxyl ต่ำ ที่ 0.1, 0.2 และ 0.3% W/V และ carrageenan 0.025, 0.05, 0.075, 0.1, 0.2 และ 0.3% W/V เลือกตัวอย่างที่ดีที่สุดมาศึกษาปริมาณนมผงที่เหมาะสมโดยแปรปริมาณเป็น 7, 8 และ 9%W/V จากนั้นศึกษาอายุการเก็บตัวอย่างที่ผสม sodium benzoate 0, 100 และ 200 ppm และเก็บที่ 5-8°C ติดตามการเปลี่ยนแปลงคุณภาพที่เวลา 0-4 สัปดาห์ ผลการทดลอง พบว่า น้ำผัก-ผลไม้ผสมนมผงที่เหมาะสมมี 2 ตัวอย่าง ตัวอย่างแรกประกอบด้วย น้ำสับปะรด น้ำเสาวรส และน้ำแครอท ในอัตราส่วน 7:2:1, น้ำตาลทราย 12% W/V, เพคตินที่มีกลุ่ม methoxyl ต่ำ 0.1% W/V และนมผง 9%W/V และอีกตัวอย่างหนึ่ง ประกอบด้วยน้ำสับปะรด น้ำเสาวรส และน้ำแครอท ในอัตราส่วน 6:3:1, น้ำตาลทราย 12% W/V, carrageenan 0.025% W/V และนมผง 8% W/V เครื่องดื่มน้ำผัก-ผลไม้ผสมนมผงทั้ง 2 ตัวอย่างนี้จัดได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์นมผง ที่มีอายุการเก็บ 2-4 สัปดาห์ และไม่ต้องใช้ sodium benzoate ช่วยในการเก็บถนอม โดยยังมีคุณภาพทางเคมี จุลินทรีย์ และประสาทสัมผัสอยู่ในเกณฑ์ยอมรับได้

ภาควิชา.....เทคโนโลยีทางอาหาร.....
สาขาวิชา.....เทคโนโลยีทางอาหาร.....
ปีการศึกษา.....2537.....

ลายมือชื่อนิสิต.....
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา.....
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม.....