

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์เนยแข็งกัวดาร์สสมุนไพรม โดยใส่สมุนไพรรไทย ได้แก่ ข่า หอมแดง และตะไคร้ เป็นส่วนผสมในเนยแข็ง เพื่อเพิ่มรสชาติแบบไทยๆ ให้แก่ผลิตภัณฑ์เนยแข็ง อีกทั้งยังเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพของผู้บริโภค จากการทดลองหาปริมาณสมุนไพรมผสมและอัตราส่วนผสมที่เหมาะสม เพื่อใช้เติมในเนยแข็งกัวดาร์ ได้ทำการทดสอบผสมสมุนไพรมกับเนยแข็งมอซซาเรลลา พบว่าปริมาณสมุนไพรมผสม 0.6 % ของเนยแข็งในอัตราส่วนข่า 30 % หอมแดง 25 % และตะไคร้ 45 % เหมาะสมที่สุด จากการทดลองผลิตเนยแข็งกัวดาร์ที่ไม่เติมสมุนไพรม เนยแข็งกัวดาร์ที่มีการเติมสมุนไพรมลงไป 3 ชนิดการทดลองมีปริมาณไขมันเท่ากับ 43.18, 37.18 และ 37.90 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ ปริมาณความชื้นเท่ากับ 44.05, 38.62 และ 38.78 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ และปริมาณโปรตีนเท่ากับ 12.84, 14.38 และ 13.52 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ หลังจากบ่ม 1 เดือนจะมีปริมาณไขมันของทั้ง 3 ตัวอย่างตามลำดับดังนี้ 43.08, 36.93 และ 37.32 เปอร์เซ็นต์ ส่วนปริมาณความชื้นของทั้ง 3 ตัวอย่างเป็นดังนี้ 43.67, 38.47 และ 38.16 เปอร์เซ็นต์ และมีปริมาณโปรตีนของทั้ง 3 ตัวอย่างเท่ากับ 12.48, 14.21 และ 13.26 เปอร์เซ็นต์ตามลำดับ ส่วนคุณภาพทางจุลินทรีย์พบว่าเนยแข็งกัวดาร์ทั้ง 3 ตัวอย่างมีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดและแบคทีเรียแลคติกอยู่ในช่วง 10^6 cfu/g ส่วนปริมาณยีสต์และราอยู่ในช่วง 10^3 cfu/g ตลอดระยะเวลาการบ่ม เมื่อการทดสอบทางประสาทสัมผัสพบว่า เนยแข็งกัวดาร์ที่มีการเติมสมุนไพรมลงไป 3 ชนิดได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัสมากที่สุด

The objective of this research was to produce Gouda cheese with herbal flavor by adding Thai herbs, which are galangale, shallot and lemon grass, in order to increase Thai flavor and nutritional value in cheese products. To evaluate an optimal ratio and the amount of mixed herbs in Gouda cheese, Mozzarella cheese was used in the primary test. The satisfactory formula of mixed herbs was the cheese with 0.6 % mixed herbs consisted of 30 % galangale, 25 % shallot and 45 % lemon grass. Then the control Gouda cheese (without added herbs), the Gouda cheese added mixed herbs into the milk and the samples added mixed herbs into the curd were produced. At the beginning of ripening period, fat content of the 3 samples was 43.18, 37.18 and 37.90 %, respectively. Moisture content of the 3 samples was 44.05, 38.62 and 38.77 %, respectively. Protein content of the 3 samples was 12.84, 14.38 and 13.52 % respectively. After ripening for a month, fat content in all samples was slightly decreased to 43.08, 36.93 and 37.32 %, respectively. Moisture content in all samples was decreased to 43.67, 38.47 and 38.16 %, respectively. Protein content of the 3 samples was also decreased to 12.48, 14.21 and 13.26 %, respectively. Total viable microorganisms and lactic acid bacteria counts were approximately 10^6 cfu/g for all cheeses. Yeast and mould counts were 10^3 cfu/g for all samples throughout the ripening period. Gouda cheese added mixed herbs into the curd had the most acceptance.