

บทคัดย่อ

ชื่อโครงการวิจัย	: การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสสำเร็จรูปจากเปลือกแตงโมเหลือใช้
โดย	: เชาวลิต อุปฐมาก วไลภรณ์ สุทธา และเจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์
สาขาวิชา	: อาหารและโภชนาการ
คณะ	: คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีงบประมาณ	: ๒๕๕๗-๒๕๕๘

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของการเสริมเปลือกแตงโมเหลือใช้ในผลิตภัณฑ์ซอสมะเขือเทศ ซอสพริก ซอสพืชมะเขือเทศ และซอสซีฟูดส์ ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ซอส และศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ซอส การทดลองพบว่า การศึกษาปริมาณที่เหมาะสมเปลือกแตงโมที่เหลือใช้ ผลิตภัณฑ์ซอสทั้ง ๔ ชนิด โดยทดสอบการยอมรับของผู้ทดสอบ ซึ่งเป็นอาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร ๔๐ คน ด้วยวิธีให้คะแนนความชอบแบบ ๙- point hedonic scale โดยการเสริมเปลือกแตงโมลงในซอสมะเขือเทศ ที่ระดับ ๕ ๑๐ และ ๑๕ เปอร์เซ็นต์ ของส่วนผสมทั้งหมด พบว่า ผู้ทดสอบให้การยอมรับที่ระดับ ๑๕ เปอร์เซ็นต์ ซึ่งอยู่ในระดับความชอบมาก (๘) ซอสพริกโดยการเสริมเปลือกแตงโม ที่ระดับ ๓ ๖ และ ๙ เปอร์เซ็นต์ ของส่วนผสมทั้งหมด พบว่า ผู้ทดสอบให้การยอมรับที่ระดับ ๙ เปอร์เซ็นต์ ซึ่งอยู่ในระดับความชอบปานกลางถึงชอบมาก (๗-๘) ซอสพืชมะเขือเทศโดยการเสริมเปลือกแตงโม ที่ระดับ ๑๐ ๒๐ และ ๓๐ เปอร์เซ็นต์ ของส่วนผสมทั้งหมด พบว่า ผู้ทดสอบให้การยอมรับที่ระดับ ๓๐ เปอร์เซ็นต์ ซึ่งอยู่ในระดับความชอบมาก (๘) ซอสซีฟูดส์โดยการเสริมเปลือกแตงโม ที่ระดับ ๑๐ ๒๐ และ ๓๐ เปอร์เซ็นต์ ของส่วนผสมทั้งหมด พบว่า ผู้ทดสอบให้การยอมรับที่ระดับ ๒๐ เปอร์เซ็นต์ ซึ่งอยู่ในระดับความชอบปานกลางถึงชอบมาก (๗-๘) เมื่อศึกษาคุณลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ซอส พบว่ามีค่า pH ๒.๕ degree C อยู่ในช่วง ๓.๙๐ ๓.๔๙ ๓.๘๓ และ ๒.๗๓ ค่าความชื้นหนืด ๔๖๕๐cp ๓๒๖๓cp ๓๗๗๖cp และ ๖๑๒cp หรือเซนติพอยส์ ตามลำดับ

ด้านคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ซอส พบว่า ซอสมะเขือเทศที่เสริมเปลือกแตงโม ๑๕ เปอร์เซ็นต์ มีพลังงานทั้งหมดร้อยละ ๗๐ โปรตีนร้อยละ <๑.๒๕ ไขมัน ร้อยละ ๐ เกลือ ร้อยละ ๑.๔๓ คาร์โบไฮเดรตร้อยละ ๑๗.๕ และมีปริมาณความชื้นร้อยละ ๘๑.๑

ซอสพริกที่เสริมเปลือกแตงโม ๙ เปอร์เซ็นต์ มีพลังงานทั้งหมดร้อยละ ๗๑.๒ โปรตีนร้อยละ <๑.๒๕ ไขมันร้อยละ ๐ เกลือร้อยละ ๓.๘๕ คาร์โบไฮเดรตร้อยละ ๑๗.๘ และมีปริมาณความชื้นร้อยละ ๗๘.๔

ซอสพืชมะเขือเทศที่เสริมเปลือกแตงโม ๓๐ เปอร์เซ็นต์ มีพลังงานทั้งหมดร้อยละ ๑๔๕ โปรตีนร้อยละ <๑.๒๕ ไขมันร้อยละ ๓.๔๙ เกลือร้อยละ ๓.๑๘ คาร์โบไฮเดรตร้อยละ ๒๘.๕ และมีปริมาณความชื้นร้อยละ ๖๔.๘

ซอสซีฟูดส์ที่เสริมเปลือกแตงโม ๒๐ เปอร์เซ็นต์ มีพลังงานทั้งหมดร้อยละ ๙๑.๘ โปรตีนร้อยละ ๑.๕๙ ไขมันร้อยละ ๐.๒๐ เกลือร้อยละ ๔.๑๙ คาร์โบไฮเดรตร้อยละ ๒๐.๙ และมีปริมาณความชื้นร้อยละ ๗๓.๑

อย่างไรก็ตาม การเสริมเสริมเปลือกแตงโมลงในผลิตภัณฑ์ซอสทั้ง ๔ ชนิด สามารถเสริมได้ แต่ควรคำนึงถึงองค์ประกอบทางเคมีของส่วนประกอบเริ่มต้น เช่น ปริมาณความชื้น และคาร์โบไฮเดรต ซึ่งองค์ประกอบเหล่านี้ อาจมีผลกระทบต่อคุณลักษณะทางกายภาพ เช่น กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัส ซึ่งคุณลักษณะเหล่านี้มีผลกระทบท่อการยอมรับผลิตภัณฑ์

จากการถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ซอสจากเปลือกแตงโมเหลือทิ้ง ณ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนแก้วแสน ๑๕๗/๑๖ หมู่บ้านสวนแก้วแสน หมู่ ๙ ต.บางปลา อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี จำนวน ๕๐ จำนวน ผลการประเมินความพึงพอใจในด้านการให้บริการ ๕ ด้าน คือด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่ ด้านวิทยากร กระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ สิ่งอำนวยความสะดวก และประโยชน์จากการรับบริการ ได้รับคะแนนอยู่ในระดับพึงพอใจมากในทุกด้าน

คำสำคัญ: เปลือกแตงโม, ซอสมะเขือเทศ, ซอสพริก, ซอสพืชมะเขือ และซอสซีฟูดส์