195869

ดวงจงกล สุทธิเนียม 2550: การพัฒนาเครื่องดื่มสุขภาพชนิดผงจากขั้ววกล้องหอมมะลิงอกสำหรับ ผู้บริโภคสูงอายุ ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาศวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ประธานกรรมการที่ปรึกษา: รองกาสตราจารย์วิชัย หฤทัยธนาสันติ์, M.S. 179 หน้า

ข้าวกล้องงอกเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมอย่างมากในประเทศญี่ปุ่น Kayahara and Tukahara ใค้รายงานว่าหากรับประทานข้าวกล้องงอกอย่างต่อเนื่องจะส่งผลดีต่อสมอง บรรเทาอาการท้องผูก (2000) ้ป้องกันมะเร็งในลำไส้ ป้องกันโรกหัวใจ ลดกวามคืนโลหิต อีกทั้งยังป้องกันการเกิดโรกอัลไซเมอร์อีกด้วย ใน ้ ปัจจุบันผู้สูงอายุ(อายุ 60 ปีขึ้นไป)มีจำนวนเพิ่มขึ้น ส่งผลให้พฤติกรรมผู้บริโภคมีการเปลี่ยนแปลงไป โดยสินค้า ้ที่เกี่ยวกับการคงความย่อนเย่าและต่อด้านความแก่จะมีความต้องการเพิ่มสูงขึ้น ดังนั้นการศึกษาครั้งนี้มี ้วัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มมูลค่าของข้าวไทยในรูปของข้าวกล้องหอมมะลิงอกในผลิตภัณฑ์เครื่องคื่มเพื่อสุขภาพ ชนิดผงสำหรับผู้บริโภคสูงอายุ กรรมวิธีการผลิตแป้งข้าวกล้องหอมมะลิงอกนั้นได้จากข้าวหอมมะลิที่เพาะที่ ระยะเวลาการงอก 5 วัน และยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ด้วยไอน้ำร้อน จากนั้นนำข้าวเปลือกหอบมะลิไป กะเทาะเปลีอกเป็นข้าวกล้อง แล้วนำไปทุงสุก อบให้แห้งและบดให้ละเอียดเป็นแป้ง แป้งข้าวกล้องหอมมะลิ งอกชนาด 150 เมซ มีปริมาณ โปรดีน 9.03 ก./100 ก. ใช่อาหาร 3.52 ก./100 ก. และ GABA 7.62 มก./100 ก. ผล การสำรวจตลาดพบว่ามีเครื่องดื่มชัญญาหารชนิดผงที่มีส่วนผสมของมอลด์และจำหน่ายในท้องตลาดมี หลากหลายชนิด เฉลี่ยรากา อยู่ในช่วง 4-8 บาทต่อของ (30-35 กรับ) จากการสำรวจผู้บริ โภกสูงอายุพบว่าปัจจัย ที่มีผลในการตัดสินใจซื้อเครื่องดื่ม ถือ คุณค่าทางโภรนาการ, รสชาติดี และสะดวกในการรับประทาน ผู้บริโภก ้สูงอายุต้องการให้เครื่องคื่มมีคุณค่าทางโภชนาการ ได้แก่ แคลเซียม ใยอาหาร ไขมันต่ำ และไม่มีโคเลสเตอรอล ้ มีขนาดบรรจุต่อซอง 35 กรัม และจำหน่ายในราคาเท่ากับหรือต้ำกว่าในท้องตลาด สูตรเครื่องดื่มที่พัฒนาโดยใช้ ้ เทกนิกเชิงเส้นตรงนั้นประกอบด้วย แป้งข้าวหอมมะลิงอก 20% น้ำตาลทรายปั้น 20% นมผงขาดมันเนย 44.6% ้วานิถถาผง 5.4% และ อินนูลิน 10% และเสริมสารอาหารเพื่อผู้สูงอาชุด้วย วิตามินบี 6 วิตามินบี 12 กรดโฟลิก . และ สารแอล-คาร์นีทีน คุณค่าทางโฎชนาการของเครื่องคืมต่อหนึ่งหน่วยบริโภค(35 กรัม) ประกอบด้วย พลังงาน 120 กิโลแคลอรี โปรดีน 5.64 กรับ ใยอาหาร 3.72 กรับ การ์โบไฮเดรด 24 กรับ ไขมัน 0.18 กรับ วิตามินบี 6 1 มีสลิกรับ วิตามินบี 12 0.82 ไม่โครกรับ กรุคโฟลิก 59.3 ไมโครกรับ และแคลเซียม 203 มิลลิกรับ ้ผลิตภัณฑ์มีก่าวอเตอร์แอกติวิดีเท่ากับ 0.280 และมีปริมาณจุลินทรีย์อยู่ในระดับที่ปลอดภัย ผลการทดสอบการ ขอมรับกับผู้บริโภคสูงอายุ 50 คน พบว่าผู้บริโภคทั้งหมดขอมรับในผลิตภัณฑ์ (100%) และผลการทดสอบ McNemar ยังพบว่าผู้บริโภคทราบข้อมูลด้านโภชนาการของผลิตภัณฑ์เครื่องคื่มสุขภาพชนิดผงจากข้าว กล้องหอบบะลิงอกสำหรับผู้สูงอายุจะทำให้การตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ในราคาที่สูงกว่าราคาในท้องตลาด เพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (P<0.05)

195869

Duangjongkon Sutinium 2007: Development of Instant Nutritious Beverage from Germinated Jasmine Brown Rice for Aged Consumer. Master of Science (Agro-Industrial Product Development), Major Field: Agro-Industrial Product Development, Department of Product Development. Thesis Advisor: Associate Professor Vichai Haruthaithanasan, M.S. 179 pages.

Germinated brown rice (GBR) is a very popular product in Japan. Kayahara and Tukahara (2000) reported that continuous intake of GBR could accelerate metabolism of brain, relieve constipation, lowering blood pressure, and prevent cancer of colon, heart disease, and Alzheimer's disease. In present, the number of aged consumer (>60 years old) has increasing resulted from better health care system as well as more commercial healthy and anti-aging products available. Therefore, aim of this study was to value added to brown rice and utilize as raw material in healthy beverage product for aged consumer. Germinated jasmine brown rice (GJBR) flour was prepared by steaming GJBR, removing husk, cooking, drying and grinding. GJBR flour (150 mesh) contained protein 9.03 g./100 g., dietary fiber content of 3.52 g./100 g. and GABA content 7.62 mg./100g. Result from product survey indicated that there were many types of malt and cereal instant beverage in existing market and prices ranged from 4 to 8 baht/ sachet (30-35 g). Attributes which aged consumer used to select the instant cereal beverage in market were nutrition, good taste and convenience to consume. The instant healthy beverage from germinated jasmine brown rice for aged consumer should contain calcium, dietary fiber, low fat and no cholesterol. Individual pack should contain 35 g./sachet and price should equal or less than the commercial product. The optimum formulation of the instant healthy beverage from germinated jasmine brown rice for aged consumer obtained from linear programming consisted of GJBR flour 20%, caster sugar 20%, skim milk powder 44.6%, vanilla powder 5.1% and inulin 10%. Functional ingredients added in instant nutritious beverage were vitamin B6, vitamin B12, folic acid and L-Carnitine. One serving size (35g) composed of energy 120 Kcal, protein 5.64 g, dietary fiber 3.72 g, carbohydrate 24 g, fat 0.18 g, vitamin B6 1 mg, vitamin B12 0.82 µg, folic acid 59.3 µg and calcium 203 mg. The water activity of the product was 0.28 and was microbiologically safe. Acceptance test by 50 aged consumers indicated that all of them (100%) accepted. After providing nutritional data of the product, McNemar test showed that significantly (P<0.05) increased in purchase intense of the product at higher price than commercial one.