

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	๔
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉบับ
สารนามบัญญาตราง	ช
สารบัญภาพ	ภ
 บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัจจุบัน	1
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
1.4 ขอบเขตของการวิจัย	3
บทที่ 2 เอกสารที่เกี่ยวข้อง	4
บทที่ 3 อุปกรณ์และวิธีการทดลอง	45
บทที่ 4 ผลการทดลองและวิจารณ์	65
บทที่ 5 สรุปผลการทดลองและข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการทดลอง	137
5.2 ข้อเสนอแนะ	140
เอกสารอ้างอิง	142
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก. ภาพผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมุนไพรชนิดแข็ง	147
วัตถุดิบและเครื่องมือการผลิต	
ภาคผนวก ข. แบบสอบถาม	152
ภาคผนวก ค. วิธีวิเคราะห์คุณภาพต่างๆ	159
ประวัติผู้เขียน	179

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	แสดงการละลายของน้ำตาลซูโคสที่อุณหภูมิต่างๆ	7
2.2	ชนิดของคาร์บอไฮเดรตที่เป็นองค์ประกอบของกลูโคสไซรัปที่ผลิตโดยใช้กรรมวิธีการผลิตที่แตกต่างกัน	12
2.3	ความสัมพันธ์ระหว่างค่า D.E. และ คุณสมบัติของกลูโคสไซรัป	14
3.1	สิ่งทดลอง Mixture Design ที่ประกอบด้วยพืชตระกูลมินต์ทั้ง 4 ชนิด	53
3.2	สิ่งทดลอง Mixture Design ที่ประกอบด้วยพืชสมุนไพรทั้ง 9 ชนิด	54
3.3	สิ่งทดลองของแผนการทดลอง 2^3 Factorial experiment with 3 center point	57
3.4	สิ่งทดลองของแผนการทดลอง 2^2 Factorial experiment with 3 center point	59
4.1	ค่าสัดส่วนเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของลักษณะต่างๆ ที่สำคัญของผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมุนไพรชนิดแข็ง	67
4.2	ปริมาณร้อยละของผลผลิตของน้ำมันหอมระเหยที่สกัดจากพืชสมุนไพรทั้ง 9 ชนิด	69
4.3	สารประกอบที่พบในน้ำมันหอมระเหยจากโกรสแมรี่จากโครมาโตแกรม	70
4.4	สารประกอบที่พบในน้ำมันหอมระเหยจากบาล์มจากโครมาโตแกรม	71
4.5	สารประกอบที่พบในน้ำมันหอมระเหยจากเครื่องโนไมล์จากโครมาโตแกรม	72
4.6	สารประกอบที่พบในน้ำมันหอมระเหยจากเทายมจากโครมาโตแกรม	73
4.7	สารประกอบที่พบในน้ำมันหอมระเหยจากเสจจากโครมาโตแกรม	74
4.8	สารประกอบที่พบในน้ำมันหอมระเหยจากยูเอสเอนิเตอร์จากโครมาโตแกรม	75
4.9	สารประกอบที่พบในน้ำมันหอมระเหยจากสเปียร์มินต์จากโครมาโตแกรม	76
4.10	สารประกอบที่พบในน้ำมันหอมระเหยจากเปลเปอร์มินต์จากโครมาโตแกรม	77
4.11	สารประกอบที่พบในน้ำมันหอมระเหยจากเจแปนนีสมินต์จากโครมาโตแกรม	78
4.12	ค่าเฉลี่ยของคะแนนความชอบของผู้บริโภคต่อกลิ่นของน้ำมันหอมระเหยที่สกัดจากสมุนไพรทั้ง 9 ชนิด	80

ตาราง	หน้า
4.13 ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางประสาทสัมผัสของน้ำมันหอมระเหยผสมของพีซสมูนไพรตระกูลมินต์ที่ได้จาก Mixture Design	81
4.14 ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางประสาทสัมผัสของน้ำมันหอมระเหยผสมของพีซสมูนไพรทั้ง 12 ชนิด ที่ได้จาก Mixture Design	83
4.15 สารประกอบที่พบในน้ำมันหอมระเหยของสมูนไพรทั้ง 9 ชนิด ที่เหมาะสมต่อการผลิตลูกภาคสมูนไพรนิดแข็งจากโคลมาโต้แกรม	89
4.16 ผลการวิเคราะห์ทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมูนไพรนิดแข็งที่ระดับการใช้น้ำตาล กลูโคสไซร์ป และน้ำมันหอมระเหยผสมในปริมาณที่แตกต่างกัน	90
4.17 ผลการวิเคราะห์ทางเคมีของผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมูนไพรนิดแข็งที่ระดับการใช้น้ำตาล กลูโคสไซร์ป และน้ำมันหอมระเหยผสมในปริมาณที่แตกต่างกัน	91
4.18 ค่าสัดส่วนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะของผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมูนไพรนิดแข็งที่ระดับการใช้น้ำตาล กลูโคสไซร์ป และน้ำมันหอมระเหยผสมในปริมาณที่แตกต่างกัน	93
4.19 สมการรูปแบบหุ่นทางคณิตศาสตร์ของคุณลักษณะต่างๆ ที่มีนัยสำคัญต่อผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมูนไพรนิดแข็งเมื่อทำการผันแปรปริมาณของน้ำตาล กลูโคสไซร์ป และน้ำมันหอมระเหย	96
4.20 สมการถอดรหัสของคุณลักษณะต่างๆ ที่มีนัยสำคัญต่อผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมูนไพรนิดแข็งเมื่อทำการผันแปรปริมาณของน้ำตาล กลูโคสไซร์ป และน้ำมันหอมระเหย	97
4.21 ปริมาณของน้ำตาล กลูโคสไซร์ป และน้ำมันหอมระเหยที่เหมาะสมที่สุด ต่อการผลิตลูกภาคสมูนไพรนิดแข็ง	102
4.22 ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมูนไพรนิดแข็งที่ระดับการใช้ เมนทอล และสีเที่ยวในปริมาณที่แตกต่างกัน	103
4.23 ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีของผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมูนไพรนิดแข็งที่ระดับการใช้ เมนทอล และสีเที่ยว ในปริมาณที่แตกต่างกัน	104

ตาราง	หน้า
4.24 ค่าสัดส่วนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะของผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมุนไพรชนิดแข็งที่ระดับการใช้ เมนทอล และสีเขียวในบริมาณที่แตกต่างกัน	106
4.25 สมการรูปแบบหุ่นทางคณิตศาสตร์ของคุณลักษณะต่างๆ ที่มีนัยสำคัญต่อผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมุนไพรชนิดแข็งเมื่อทำการผันแปรปริมาณของ เมนทอลและสีเขียว	109
4.26 สมการลดรหัสของคุณลักษณะต่างๆ ที่มีนัยสำคัญต่อผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมุนไพรชนิดแข็งเมื่อทำการผันแปรปริมาณของ น้ำตาล กูลิโคสไธรัปและน้ำมันหอมระ夷	109
4.27 ปริมาณของเมนทอลและสีเขียวที่เหมาะสมที่สุดต่อการผลิตลูกภาคสมุนไพรชนิดแข็ง	121
4.28 ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมุนไพรชนิดแข็งเมื่อทำการเดี่ยวที่อุณหภูมิระดับต่าง ๆ	122
4.29 ผลการวิเคราะห์ทางเคมีของผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมุนไพรชนิดแข็งเมื่อทำการเดี่ยวที่อุณหภูมิระดับต่าง ๆ	123
4.30 ค่าสัดส่วนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะของผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมุนไพรชนิดแข็งเมื่อทำการเดี่ยวที่อุณหภูมิระดับต่าง ๆ	123
4.31 ค่า Mean ideal ratio score ของคุณลักษณะต่างๆ ที่มีนัยสำคัญต่อผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมุนไพรชนิดแข็งเมื่อทำการเดี่ยวที่อุณหภูมิระดับต่างๆ	126
4.32 ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางด้านกายภาพและทางเคมีของผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมุนไพรชนิดแข็งที่ผลิตโดยใช้สูตรและกระบวนการผลิตที่เหมาะสม	130
4.33 สารประกอบที่พบในน้ำมันหอมระ夷ของสมุนไพรทั้ง 9 ชนิดที่สกัดได้จากผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมุนไพรชนิดแข็งที่ผลิตด้วยสูตรและกรรมวิธีที่เหมาะสม จากความต้องการ	133
4.34 การเปรียบเทียบปริมาณของสารประกอบที่พบในน้ำมันหอมระ夷ของสมุนไพรทั้ง 9 ชนิด ก่อนทำการเติมลงในผลิตภัณฑ์และหลังจากการผลิตผลิตภัณฑ์ในสูตรและกรรมวิธีการผลิตที่เหมาะสมแล้ว	134
4.35 ค่าสัดส่วนเฉลี่ยของผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมุนไพรชนิดแข็งเมื่อผลิตโดยใช้สูตรและกรรมวิธีที่เหมาะสม	135

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 หมวดตั้มเคียวระบบสุญญาการแบบกะ	19
2.2 หมวดตั้มเคียวระบบสุญญาการแบบต่อเนื่อง	20
2.3 ตันโนสแมรี่	31
2.4 ตันคาร์โนมายล์	31
2.5 ตันแลมอนบาล์ม	34
2.6 ตันทาร์ม	36
2.7 ตันเสจ	38
2.8 ตันเปปเบอร์มินต์	40
2.9 ตันยูเอสเอมินต์	41
2.10 ตันสเปียร์มินต์	42
2.11 ตันเจแปนนีสมินต์	44
4.1 กราฟเด็กคงลักษณะที่สำคัญของผลิตภัณฑ์ลูกกวาดสมุนไพรชนิดแข็ง	68
4.2 គրມາໂຕແກຣມຂອງນ້ຳມັນໜອມຮະເໝຍຈາກໄວສແມຣີ	70
4.3 គրມາໂຕແກຣມຂອງນ້ຳມັນໜອມຮະເໝຍຈາກບາລົມ	71
4.4 គրມາໂຕແກຣມຂອງນ້ຳມັນໜອມຮະເໝຍຈາກຄາਰ์โนມາຍລ໌	72
4.5 គրມາໂຕແກຣມຂອງນ້ຳມັນໜອມຮະເໝຍຈາກທາຍົມ	73
4.6 គրມາໂຕແກຣມຂອງນ້ຳມັນໜອມຮະເໝຍຈາກເສຈ	74
4.7 គրມາໂຕແກຣມຂອງນ້ຳມັນໜອມຮະເໝຍຈາກຢູ່ເສດຖາມືນຕິ	75
4.8 គրມາໂຕແກຣມຂອງນ້ຳມັນໜອມຮະເໝຍຈາກສປີເປີຣິມິນຕິ	76
4.9 គրມາໂຕແກຣມຂອງນ້ຳມັນໜອມຮະເໝຍຈາກເປັບເປົບປອົງມິນຕິ	77
4.10 គրມາໂຕແກຣມຂອງນ້ຳມັນໜອມຮະເໝຍຈາກເຈແປນນີສມິນຕິ	78
4.11 គրມາໂຕແກຣມຂອງນ້ຳມັນໜອມຮະເໝຍຂອງສມຸນໄພວທັງ 9 ຊົນດີທີ່ເໝາະສມ ຕ່ອກກາຮັດລູກກວດສມຸນໄພຣັນດີແຈ້ງ	89
4.12 กราฟเด็กคงผลิตภัณฑ์ลูกกวาดสมุนไพรชนิดแข็งສູຫາກີ່ 1 - 3 ເມື່ອທໍາ ກາຮັດຕະດັບຂອງນ້ຳຕາລ ກລູໂຄສໄຫວັບ ແລະ ນ້ຳມັນໜອມຮະເໝຍຜສມ	94

ภาคที่		หน้า
4.13	กราฟเด็ก้าโครงผลิตภัณฑ์ลูกกวาดสมุนไพรชนิดแข็งสูตรที่ 4 - 7 เมื่อทำการ ประดับของน้ำตาล กลูโคสไซรัป และน้ำมันหอมระเหยผสม	95
4.14	กราฟเด็ก้าโครงผลิตภัณฑ์ลูกกัดสมุนไพรชนิดแข็งสูตรที่ 8 - 11 เมื่อทำการ ประดับของน้ำตาล กลูโคสไซรัป และน้ำมันหอมระเหยผสม	95
4.15	กราฟพื้นที่การตอบสนองของค่าปริมาณน้ำตาลซูครามเมื่อมีการประดับ ปริมาณการใช้น้ำตาลและกลูโคสไซรัป	98
4.16	กราฟพื้นที่การตอบสนองของลักษณะรสเย็นเมื่อมีการประดับปริมาณ การใช้กลูโคสไซรัปและน้ำมันหอมระเหย	99
4.17	กราฟเด็ก้าโครงผลิตภัณฑ์ลูกกัดสมุนไพรชนิดแข็งสูตรที่ 1 - 3 เมื่อทำ การประดับของเมนทอล และสีเขียว	107
4.18	กราฟเด็ก้าโครงผลิตภัณฑ์ลูกกัดสมุนไพรชนิดแข็งสูตรที่ 4 - 7 เมื่อทำการ ประดับของเมนทอล และสีเขียว	108
4.19	กราฟพื้นที่การตอบสนองของค่าสี L เมื่อมีการประดับปริมาณการใช้ เมนทอลและสีเขียว	110
4.20	กราฟพื้นที่การตอบสนองของค่าสี a* เมื่อมีการประดับปริมาณการใช้ เมนทอลและสีเขียว	111
4.21	กราฟพื้นที่การตอบสนองของค่าสี b* เมื่อมีการประดับปริมาณการใช้ เมนทอลและสีเขียว	112
4.22	กราฟพื้นที่การตอบสนองของความใสเมื่อมีการประดับปริมาณการใช้ เมนทอลและสีเขียว	113
4.23	กราฟพื้นที่การตอบสนองของความชอบทางด้านสีเมื่อมีการประดับ ปริมาณการใช้เมนทอลและสีเขียว	114
4.24	กราฟพื้นที่การตอบสนองของกลิ่นเมื่อมีการประดับปริมาณการใช้ เมนทอลและสีเขียว	115
4.25	กราฟพื้นที่การตอบสนองของความหวานเมื่อมีการประดับปริมาณ การใช้เมนทอลและ สีเขียว	116
4.26	กราฟพื้นที่การตอบสนองของการละลายเมื่อมีการประดับปริมาณ การใช้เมนทอลและ สีเขียว	117

ภาพที่	หน้า
4.27 ภาพเค้าโครงผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมุนไพรชนิดแข็งเมื่อทำการเคี้ยว ที่อุณหภูมิระดับต่างๆ	126
4.28 แผนภาพแสดงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมุนไพรชนิดแข็ง	129
4.29 គิรมาโต้แกรมของน้ำมันหอมระ夷ของสมุนไพรทั้ง 9 ชนิด ที่สกัดได้ จากผลิตภัณฑ์ลูกภาคสมุนไพรชนิดแข็งที่ผลิตด้วยสูตรและการรวมวิธี ที่เหมาะสม	133
4.30 ภาพเค้าโครงผลิตภัณฑ์ที่ได้หลังการพัฒนาสูตรและการบวนการผลิต	136