

การพัฒนาเทคโนโลยีการทำน้ำผึ้งครีมจากน้ำผึ้ง จากดอกไม้บางชนิด

Honey Cream Technology Development for Some Kinds of Honey

บทคัดย่อ

การดำเนินโครงการพัฒนาเทคโนโลยีการทำน้ำผึ้งครีมจากน้ำผึ้ง จากดอกไม้บางชนิด แบ่งขั้นตอนการทำงาน เป็น 3 ขั้นตอนคือ

1. ศึกษาสมบัติน้ำผึ้งและน้ำผึ้งครีมจากน้ำผึ้งจากดอกไม้ 3 ชนิด คือ น้ำผึ้งลำไยลีนจี และ สาบเสือ ผลการศึกษาพบว่า

1.1 ลักษณะทั่วไปของน้ำผึ้ง

น้ำผึ้งลำไย มีความหวาน 79.3 °Brix มีความชื้น 19.2 เปอร์เซ็นต์

น้ำผึ้งลีนจี มีความหวาน 74.4 °Brix มีความชื้น 21 เปอร์เซ็นต์

น้ำผึ้งซาบเสือ มีความหวาน 76.5 °Brix มีความชื้น 20 เปอร์เซ็นต์

1.2 น้ำผึ้งปกติและน้ำผึ้งครีมมีองค์ประกอบใกล้เคียงกัน

1.3 น้ำผึ้งที่มีความชื้น 18 เปอร์เซ็นต์ สามารถนำมาผลิตเป็นน้ำผึ้งครีมที่มีคุณภาพที่ดี

2. น้ำผึ้งที่มีความชื้นตั้งแต่ 18 เปอร์เซ็นต์ ที่นำมาผลิตน้ำผึ้งครีม นำมาเก็บที่อุณหภูมิ 4 และ 15 องศาเซลเซียสและนำมาเก็บที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ผลการตรวจสอบสภาพครีมของน้ำผึ้งครีมแต่ละชนิดพบว่า น้ำผึ้งครีมลำไย สามารถเก็บในอุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ได้ 2-3 วัน น้ำผึ้งครีมลีนจี สามารถเก็บในอุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ได้ 6-12 วัน น้ำผึ้งครีมซาบเสือ สามารถเก็บในอุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส ได้ 6-9 วัน

3. การศึกษาพฤติกรรมการยอมรับน้ำผึ้งครีมจากดอกไม้ลำไย เป็นการวิจัยเชิงสำรวจผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ อำเภอรัญญี อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี เขตดอนเมือง กรุงเทพมหานคร อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัด พระนครศรีอยุธยา อำเภอเมือง จังหวัด นครนายก โดยใช้แบบสอบถามแบบ Rating Scale ใช้สถิติ Chi-square ในการวิเคราะห์ข้อมูลกับประชากรตัวอย่าง 300 คน ผลการศึกษาพบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับปัจจัยที่เปลี่ยนแปลงไปของน้ำผึ้งครีมจากน้ำผึ้งปกติในระดับมากในทุกปัจจัย และไม่พบความแตกต่างของการยอมรับน้ำผึ้งครีม ของผู้บริโภคที่มีลักษณะด้านเพศ อายุ รายได้ อาชีพ ระดับการศึกษาที่แตกต่างกัน

Abstracts

The research was undertaken to develop technique of honey Cream production from some kinds of honey. The research work was divided into 3 parts as follow : -1

1. Study the general properties of honey and honey cream from 3 kinds of honey : longan honey, Litchi honey and Sab Sua honey the result clearly found that

1.1 Sweetness of longan honey was 79.3⁰Brix, moisture content was 19.2% . Sweetness of Litchi honey was 74.5⁰Brix, moisture content was 20%. And sweetness of Sab sua honey was 76.5⁰Brix, moisture content was 20%

1.2 The components of fresh honey and honey cream were similar.

1.3 The original moisture content of honey at 18% gave the best quality of honey cream.

2. Honey cream was adjust original moisture content at 18% and then stored in 4 and 15⁰ C for 3, 5, 7, 9, 12 and 15 day respectively. After that, honey cream was kept at room temperature (30⁰C) and tested stability every 3 days. The results showed that storing 3 kinds of honey cream at 4 and 15⁰ C would preserved honey cream for 2-12 day.

3. Consumer survey was conducted to investigate Consumer's acceptance. One set of questionnaires was use to collect data from random sampling of consumers in Amphoe Thanyaburi, Amphoe Lam Luk Ka. Pathum thani Province, Khot Don Muang. Bangkok. Amphoe Phra Nakhon Si Ayutthaya. Phra Nakhon Si Ayutthaya Province. Amphoe Muang Nakhon Nayok Province. The sample size was 300 consumers. Study the sample by using rating scale and the dnty were analyzed by Using chi-square. Consumer acceptability test indicated that they accepted every factors which changed the honey cream from normal honey and there were or significance different in acceptance between sex, age. Income, occupation and education.