

## การพัฒนาเทคโนโลยีการทำน้ำผึ้งครีมจากน้ำผึ้งดอกไม้บางชนิด

### บทคัดย่อ

การดำเนินโครงการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตน้ำผึ้งครีมจากน้ำผึ้งจากดอกไม้บางชนิด แบ่งขั้นตอนการดำเนินงานเป็น 4 ขั้นตอน คือ 1. ศึกษาสมบัติของน้ำผึ้ง และน้ำผึ้งครีมจากน้ำผึ้งดอกทานตะวัน 2. การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตน้ำผึ้งครีมจากน้ำผึ้งจากดอกไม้ต่าง ๆ 3. การศึกษาพฤติกรรมกรรมการยอมรับน้ำผึ้งครีม 4. การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตน้ำผึ้งครีมแก่เกษตรกรผู้เลี้ยงผึ้ง โดยมีรายละเอียดของแต่ละขั้นตอน คือ การศึกษาสมบัติของน้ำผึ้ง และน้ำผึ้งครีมจากน้ำผึ้งทานตะวัน ผลการศึกษาพบว่า น้ำผึ้งทานตะวัน มีความหวาน  $78.7^{\circ}\text{Brix}$  มีความชื้น 19.5 เปอร์เซ็นต์ และเริ่มตกผลึกถึง 50 เปอร์เซ็นต์ เมื่อเก็บที่อุณหภูมิห้องนาน 1 เดือน น้ำผึ้งที่ความชื้นตั้งต้น 18 เปอร์เซ็นต์ สามารถนำมาผลิตน้ำผึ้งครีมที่มีคุณภาพดีที่สุดในรูปของน้ำผึ้งปกติ และน้ำผึ้งครีมมีองค์ประกอบใกล้เคียงกันมาก

การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตน้ำผึ้งครีม เพื่อให้สามารถเก็บรักษาสภาพเนื้อครีมของน้ำผึ้ง ในอุณหภูมิห้องให้นานขึ้น โดยการนำน้ำผึ้งครีมที่มีความชื้นตั้งต้นที่ 17, 18 และ 19 เปอร์เซ็นต์ มาเก็บที่อุณหภูมิ  $4^{\circ}\text{C}$  และ  $15^{\circ}\text{C}$  นาน 3, 5, 7, 9, 12 และ 15 วัน ก่อนนำมาเก็บที่อุณหภูมิห้อง ( $30 \pm 2^{\circ}\text{C}$ ) ตรวจสอบการเปลี่ยนแปลงทุก 3 วัน เปรียบเทียบกับน้ำผึ้งครีมที่เก็บในอุณหภูมิห้องทันทีภายหลังการผลิตผลการทดสอบ พบว่า

น้ำผึ้งครีมที่ผลิตจากน้ำผึ้งทานตะวัน ที่มีความชื้นตั้งต้นที่ 18 เปอร์เซ็นต์ที่มีคุณภาพดีที่สุดในนั้น สามารถคงสภาพครีมในอุณหภูมิห้องได้ 3 วัน แต่หากเก็บน้ำผึ้งครีมที่  $15^{\circ}\text{C}$  นานอย่างน้อย 3 วัน จะสามารถเก็บในอุณหภูมิห้องโดยคงสภาพครีมไว้ได้นานถึง 12 วัน

น้ำผึ้งครีมที่ผลิตจากน้ำผึ้งลำไย ที่มีความชื้นตั้งต้นที่ 18 เปอร์เซ็นต์ มีคุณภาพดีที่สุดในนั้น จะเก็บในอุณหภูมิ  $30^{\circ}\text{C}$  ได้เพียง 2-3 วัน

น้ำผึ้งครีมที่ผลิตจากน้ำผึ้งดอกงา ที่มีความชื้นตั้งต้นที่ 18 เปอร์เซ็นต์ โดยหากเก็บน้ำผึ้งครีมไว้ที่  $4^{\circ}\text{C}$  นาน 8 วัน สามารถรักษาสภาพครีมได้นาน 30 วัน ที่อุณหภูมิ  $30^{\circ}\text{C}$

น้ำผึ้งครีมที่ผลิตจากน้ำผึ้งดอกสาบเสือ ที่มีความชื้นตั้งต้น 18 เปอร์เซ็นต์ มีคุณภาพดีที่สุดในนั้น และหากเก็บไว้ที่อุณหภูมิ  $4^{\circ}\text{C}$  นาน 12 วัน สามารถเก็บที่อุณหภูมิ  $30^{\circ}\text{C}$  ได้นาน 9 วัน

น้ำผึ้งครีมที่ผลิตจากน้ำผึ้งดอกลิ้นจี่ ที่มีความชื้นตั้งต้น 18 เปอร์เซ็นต์ มีคุณภาพดีที่สุดในนั้น และหากเก็บไว้ที่อุณหภูมิ  $4^{\circ}\text{C}$  นาน 12 วัน สามารถเก็บที่อุณหภูมิ  $30^{\circ}\text{C}$  ได้นาน 15 วัน

การศึกษาดังกล่าวเป็นการยอมรับน้ำผึ้งครีมจากดอกทานตะวัน ซึ่งเป็นการศึกษาเชิงสำรวจ ผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ อ.ธัญบุรี อ.ลำลูกกา จ.ปทุมธานี เขตดอนเมือง

กรุงเทพมหานคร อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา อ.เมือง จ.นครนายก โดยใช้แบบสอบถามแบบ Rating scale ใช้สถิติ chi - square ในการวิเคราะห์ข้อมูลกับประชากรตัวอย่าง 300 คน เป็นชาย 144 คน เป็นหญิง 156 คน โดยผลการศึกษาพบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับปัจจัยที่เปลี่ยนแปลงไปของน้ำผึ้งครีม จากน้ำผึ้งปกติในระดับมากในทุกปัจจัย

การศึกษาพฤติกรรมการยอมรับน้ำผึ้งครีมจากดอกลำไย ซึ่งเป็นการวิจัยเชิงสำรวจ ผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่ อ.ธัญบุรี อ.ลำลูกกา จ.ปทุมธานี เขตดอนเมือง กรุงเทพมหานคร อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา อ.เมือง จ.นครนายก โดยใช้แบบสอบถามแบบ Rating scale ใช้สถิติ chi - square ในการวิเคราะห์ข้อมูลกับประชากรตัวอย่าง 300 คน เป็นชาย 144 คน เป็นหญิง 156 คน โดยผลการศึกษาพบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับปัจจัยที่เปลี่ยนแปลงไปของน้ำผึ้งครีม จากน้ำผึ้งปกติในระดับมากในทุกปัจจัย

การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตน้ำผึ้งครีมนั้น คณะผู้วิจัยได้จัดอบรมในรูปแบบสัมมนาเชิงปฏิบัติการ โดยให้ความรู้ทางทฤษฎี และมีการปฏิบัติในการผลิตน้ำผึ้งครีมให้แก่ผู้นำเกษตรกรผู้เลี้ยงผึ้ง จำนวน 30 คน ผลการสำรวจความพึงพอใจ ต่อวิทยากรดำเนินการฝึกอบรม ประโยชน์ของหัวข้อการฝึกอบรมในด้านต่าง ๆ ในระดับดีมากที่สุด และดีมาก