

การพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก
ไกรรัช เทพมี และนวลระหง เทพวิวัฒน์จิต
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
2559

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อพัฒนาสูตรเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก และ 2) เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก ระหว่างการเก็บรักษา ผลการวิจัยนี้ได้สูตรเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก 4 สูตร ได้แก่ สูตรผสมน้ำหวานจาก สูตรผสมน้ำอัญชัน สูตรผสมน้ำกระเจี๊ยบพุทราจีน และสูตรผสมน้ำฟักข้าว โดยใช้ น้ำผึ้งเป็นสารให้ความหวานในทุกสูตร ยกเว้นสูตรผสมน้ำหวานจาก ขั้นตอนการพัฒนาเริ่มจากการ กำหนดอัตราส่วนของส่วนผสมต่างๆ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีค่าปริมาณกรดอะซิติกและปริมาณของแข็งที่ ละลายน้ำได้ทั้งหมดใกล้เคียงกับค่าดังกล่าวในตัวอย่างเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักในท้องตลาด จากนั้น ใช้การทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีสเกลความพอดี (just-about-right scale, JAR) แบบ 5 สเกล เพื่อหาแนวทางในการปรับสูตร โดยประเมินคุณลักษณะด้านความเข้มข้นของสี รสหวาน และรส เปรี้ยว สำหรับตัวอย่างเครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักทุกสูตร และเพิ่มการประเมินคุณลักษณะด้านความ ข้นของเครื่องดื่มสำหรับสูตรผสมน้ำฟักข้าว พบว่า สูตรผสมน้ำหวานจากและสูตรผสมน้ำฟักข้าวมี ความพอดีแล้ว สูตรผสมน้ำอัญชันต้องลดปริมาณความเข้มข้นของสี และสูตรผสมน้ำกระเจี๊ยบพุทราจีน ต้องเพิ่มความหวาน จากผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9 – point Hedonic Scale) พบว่า สูตรผสมน้ำหวานจาก ประกอบด้วย น้ำส้มสายชูหมักจาก น้ำหวานจาก 7.69% และน้ำหวานจาก 92.31% ได้คะแนนความชอบโดยรวมในระดับชอบปานกลาง (7.45 ± 0.72) สูตรผสมน้ำอัญชัน ประกอบด้วย น้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก 7.69% น้ำผึ้ง 11.54% และน้ำอัญชัน 80.77% สูตรผสมน้ำกระเจี๊ยบพุทราจีน ประกอบด้วย น้ำส้มสายชูหมักจาก น้ำหวานจาก 7.69% น้ำผึ้ง 15.38% และน้ำกระเจี๊ยบพุทราจีน 76.92% และสูตรผสมน้ำฟักข้าว ประกอบด้วย น้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก 7.69% น้ำผึ้ง 11.54% และน้ำฟักข้าว 80.77% ทั้ง 3 สูตรนี้ได้คะแนนความชอบโดยรวมในระดับชอบมาก (7.71 ± 0.67 , 7.82 ± 0.67 และ 7.83 ± 0.79 ตามลำดับ) ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักทั้ง 4 สูตร สามารถเก็บได้ที่อุณหภูมิห้อง และที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 เดือน โดยค่าความเป็นกรดต่าง ปริมาณของแข็งที่ ละลายได้ทั้งหมด และปริมาณกรดอะซิติกไม่มีการเปลี่ยนแปลงตลอดระยะเวลาที่ศึกษา และ ผลิตภัณฑ์ทุกสูตรยังมีคุณภาพทางด้านจุลินทรีย์อยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย

คำสำคัญ: เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ น้ำส้มสายชูหมัก น้ำหวานจาก