

หัวข้อวิจัย การพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะมุด
ผู้ดำเนินการวิจัย นางสาวดุษฎี ทรัพย์บัว
 นางสาวเสาวพรรณ ปาละสุวรรณ
 นางสาวทิพย์พิกา ธรฤทธิ์
หน่วยงาน โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง
 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ปี พ.ศ. 2562

มะมุด เป็นผลไม้พื้นเมืองของภาคใต้ไทยที่ปลูกอย่างแพร่หลายซึ่งอยู่ในสกุลเดียวกับมะม่วง ลักษณะผลสุกมีสีเหลือง มีกลิ่นฉุน เนื้อมีเสี้ยน มะมุดมีคุณค่าทางโภชนาการ เนื่องจากมีวิตามินเอ ในรูปแบบต้าแคโรทีน วิตามินซี และสารต้านอนุมูลอิสระ ดังนั้น การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำผลไม้ท้องถิ่นซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำมะมุดพร้อมดื่ม ไอศกรีมมะมุด และแยมมะมุด ที่มีคุณภาพและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค เพื่อเพิ่มมูลค่าให้ผลไม้พื้นบ้านพร้อมกันนี้ ยังช่วยอนุรักษ์พืชท้องถิ่นด้วย ดำเนินการวิจัยแบ่งเป็น 3 ขั้นตอนและมีผลการทดลองดังนี้ (1) การพัฒนาสูตรน้ำมะมุดพร้อมดื่ม ไอศกรีมมะมุด และแยมมะมุด พบว่า ผลิตภัณฑ์น้ำมะมุดพร้อมดื่มความเข้มข้นที่ 40 เปอร์เซ็นต์ ได้รับคะแนนการประเมินคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสด้าน สี กลิ่น รส ความชอบโดยรวมสูงที่สุด ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมมะมุดความเข้มข้นที่ 60 เปอร์เซ็นต์ ได้รับคะแนนการประเมินคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสด้าน สี กลิ่น รส ความชอบโดยรวมสูงที่สุด อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) ผลิตภัณฑ์แยมมะมุดความเข้มข้นที่ 55 เปอร์เซ็นต์ ได้รับคะแนนการประเมินคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสด้าน สี กลิ่น รส ความชอบโดยรวมสูงที่สุดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) (2) ทดสอบคุณภาพทางกายภาพ เคมีและจุลชีววิทยาของน้ำมะมุดพร้อมดื่ม ไอศกรีมมะมุด และแยม พบว่า น้ำมะมุดพร้อมดื่มความเข้มข้น 20 40 และ 60 เปอร์เซ็นต์ มีลักษณะสี กลิ่นรส และตรวจสอบทางด้านจุลชีววิทยาเป็นไปตามมาตรฐานชุมชน มผช.701/2557 ไอศกรีมมะมุดความเข้มข้น 60 เปอร์เซ็นต์ มีค่าเนื้อสัมผัสน้อยที่สุดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) 71.55 g Force และมีค่า b^* 36.99 สูงที่สุดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) การตรวจสอบด้านจุลินทรีย์เป็นไปตามมาตรฐานประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 222 พ.ศ. 2544 เรื่อง ไอศกรีม สำหรับแยมมะมุดเข้มข้น 35 45 และ 55 เปอร์เซ็นต์ ลักษณะสี กลิ่น กลิ่นรส และตรวจสอบทางด้านจุลชีววิทยา เป็นไปตามมาตรฐานชุมชน มผช.342/2561 (3) ทำการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคทั่วไป พบว่า ผู้บริโภคให้การยอมรับผลิตภัณฑ์น้ำมะมุดร้อยละ 70 และตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์แยมมะมุดร้อยละ 66 ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมมะมุดผู้บริโภครับการยอมรับ ร้อยละ 98 และตัดสินใจซื้อร้อยละ 76 และผลิตภัณฑ์แยมมะมุดผู้บริโภครับการยอมรับร้อยละ 97 และตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์แยมมะมุดร้อยละ 76

Research Title	The Development of Horse Mango
Researcher	Miss Dudsadee Sapbua Miss Saowapan Palasuwan Miss Thippika Thorarit
Organization	School of Culinary, Trang Center Suan Dusit University
Year	2019

Horse Mango is the native fruit of Southern, Thailand which have extensively grown. It is in the similar genus with mango. The characteristic of the ripe horse mango are yellow color, pungent odor and hard texture. Horse Mango rich of the nutritious that contains of β -carotene, vitamin C and antioxidant. Therefore, this research's objective is the usage of horse mango which are high nutritious to develop as the horse mango juice, ice cream and jam products that have a quality and an acceptable by the consumer and are value added for the local fruit and to conserve the horse mango as well. This research is divided in 3 parts and the results are as follows: 1) The development of the formula's horse mango juice, ice cream and jam. The result showed that horse mango juice 40% had the highest acceptance scores in color, odor, flavor and overall liking were significantly ($p < 0.05$). Horse mango ice cream 60% had the highest acceptance scores in color, odor, flavor and overall liking were significantly ($p < 0.05$). 2) Physical, chemical and microbiological analysis of horse mango juice, ice cream and jam. The result showed horse mango juice which dilution 20%, 40% and 60% had the color, flavor attribute and microbiological examination in accordance with the One Tambon One Product (OTOP) standard OTOP.701/2557. Horse Mango ice cream 60% had the lowest texture (softness) value was significantly ($p < 0.05$) 71.55 g Force and had the highest b^* level 36.99 was significantly ($p < 0.05$). Microbiological analysis in accordance the notification of the Ministry Public Health (No.222) B.E 2544: Ice cream. Horse Mango jam which dilution 35%, 45% and 55% had the color, flavor attribute and microbiological in accordance with the One Tambon One Product (OTOP) standard OTOP.342/2561 (3). The result of consumer test revealed the horse mango juice was acceptance at 70% and decided to buy 66%. Horse mango ice cream was acceptance at 98% and decided to buy 76%. Horse mango jam was acceptance at 97% and decided to buy 76%.