

คำนำ

ในปัจจุบันนี้การบริโภคโยเกิร์ตได้มีการแพร่หลายมากขึ้น โยเกิร์ตมีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น โยเกิร์ตย่อยง่าย เพราะน้ำตาลแลคโตสในนมถูกเปลี่ยนเป็นกรดแลคติกซึ่งย่อยได้ง่าย ทำให้ร่างกายดูดซึมได้ดีขึ้น ลดปัญหาภูมิแพ้ต่อน้ำตาลแลคโตสและโปรตีนเคซีน ช่วยรักษาโรคท้องเสีย ท้องเดิน และแผลในกระเพาะ (บัญญัติ, 2535) โยเกิร์ตเป็นอาหารนมที่เกิดจากการนำเอานมสดมาหมักด้วยแบคทีเรียแลคติก จนขึ้นเหนียวและมีรสเปรี้ยว โยเกิร์ตส่วนใหญ่จะใช้น้ำมันวัวในการผลิต ดังนั้นในงานวิจัยนี้จึงสนใจที่จะนำน้ำมันถั่วเหลืองมาใช้ในการผลิตโยเกิร์ตแทนการใช้นมสด เนื่องจากถั่วเหลืองมีราคาถูก มีคุณค่าทางโภชนาการสูง และถั่วเหลืองช่วยป้องกันการเกิดภาวะหลอดเลือดแข็งตัวและมะเร็งในบางอวัยวะ (อรอนงค์, 2546) และเพื่อเป็นการส่งเสริมให้เกษตรกรได้มีรายได้เพิ่มขึ้น นอกจากนี้ยังเป็นอีกทางเลือกหนึ่งสำหรับผู้บริโภคที่ชอบรับประทานโยเกิร์ตแต่มีอาการแพ้โยเกิร์ตที่ทำมาจากนมวัว

ผศ.ดร.วรรณภา ทาบโลกา

ตุลาคม 2551

วัตถุประสงค์

1. ศึกษาคุณสมบัติบางประการทางเคมีและกายภาพของโยเกิร์ตถั่วเหลือง
2. ศึกษาการเจริญของหัวเชื้อโยเกิร์ตที่ใช้ในการนำมาทำโยเกิร์ตถั่วเหลือง
3. ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อโยเกิร์ตถั่วเหลืองโดยใช้วิธีการทดสอบทางประสาทสัมผัส
4. การศึกษาอายุการเก็บรักษาของโยเกิร์ตถั่วเหลืองต่อคุณภาพบางประการทางกายภาพทางเคมี และทางจุลชีววิทยา
5. ศึกษาการแปรรูปของเยลลี่โยเกิร์ตถั่วเหลือง และการยอมรับของผู้บริโภคต่อเยลลี่โยเกิร์ตถั่วเหลือง
6. ศึกษาการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและกายภาพของเยลลี่โยเกิร์ตถั่วเหลืองระหว่างการเก็บรักษา