

เครื่องต้มน้ำมะนาวผสมโยอาหารแบบพาสเจอร์ไรส์

ชมภูษ ฝื่อนพิภพ¹, และปรัชญา แพนงคล¹

.....

บทคัดย่อ

244064

การศึกษาน้ำมะนาวดองพาสเจอร์ไรส์เสริมโยอาหารจากธรรมชาติ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณน้ำมะนาวดอง ปริมาณเส้นใยธรรมชาติ สูตรการผลิต และศึกษาอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์น้ำมะนาวดองพาสเจอร์ไรส์เสริมเส้นใยธรรมชาติ โดยศึกษาคุณลักษณะทางกายภาพ ทางเคมี และจุลินทรีย์ของน้ำมะนาวดอง โดยต้องมีคุณลักษณะตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของน้ำมะนาวดอง และนำมาเจือจางน้ำต้มสุกในอัตราส่วน 20:80 25:75 และ 30:70 จากนั้นนำไปทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9 points hedonic scale) และทดสอบระดับความรู้สึก โดยวิธี Just About Right (JAR) ใช้ผู้ชิมที่ไม่ผ่านการฝึกฝนจำนวน 30 คน พบว่า ผู้ทดสอบให้การยอมรับผลิตภัณฑ์น้ำมะนาวดองพาสเจอร์ไรส์เสริมเส้นใยธรรมชาติในอัตราส่วน 25:75 มีคะแนนความชอบในทุกคุณลักษณะอยู่ในช่วงความชอบปานกลางถึงชอบมากที่สุด และผลิตภัณฑ์น้ำมะนาวดองพาสเจอร์ไรส์เสริมเส้นใยธรรมชาติมีอายุการเก็บ 7 วัน

คำสำคัญ : น้ำมะนาวดอง โยอาหารจากธรรมชาติ

Pasteurized Lime Juice mix Fiber

Chompoonuch Phuenpipob¹ and Prachya Paemongkol¹

.....

Abstract

244064

The research aimed to study and develop a pasteurized lime juice by adjust the concentrate level of lime juice mixed with konjac. Used Completely Randomized Design and significance among mean was assessed by using the one-way ANOVA and was detected, mean and standard deviation were compared using Duncan's New Multiple's Range test (DMRT). Results were considered based on a significant difference at p value ≤ 0.05 . From the results, the final formula consisted of 21% lime juice, 15% konjac, 10% fructose syrup, and 54% warm water. Combination of lime juice and konjac to produce healthy beverage for promote a good digestive system. Konjac has an ability water-holding capacity and form a soft gel with water. It was acts as a bulking agent in the colon. The product was pasteurized at 72-75°C for 15s and packaged in 180-220cc. it could be stored at 6±1°C for 7 days. The products were well accepted by consumers (n=30, duplicate) with scores of 7 (like moderately) used sensory evaluation by 9-point Hedonic Scale and analyzed. The color value which detected by the spectrophotometer was 42.64 ± 0.19 (L*), 4.33 ± 0.15 (a*), and 16.78 ± 0.10 (b*). Samples were taken each day for physical, chemical and microbiological analysis including total plate count, yeast and mold and *E.coli* by A.O.A.C 2000.

Keywords: pasteurized, lime juice, konjac

¹ Lecturer