

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญและที่มา

กรีนาดิน (grenadine) เป็นน้ำเชื่อมเข้มข้นที่ผลิตจากทับทิม ใช้ผสมในเครื่องดื่มประเภทคอกเทล (cocktail) นอกจากจะให้ความหวานแล้ว ยังให้สีแดงกับเครื่องดื่มด้วย กรีนาดินชนิดคุณภาพดีที่ใช้กันอยู่ในปัจจุบันจะต้องนำเข้ามาจากต่างประเทศ ส่วนที่ราคาถูกลงจะเป็นน้ำเชื่อมเข้มข้นที่ผสมสีและกลิ่น ถึงแม้ว่ากระบวนการผลิตกรีนาดินจากทับทิมจะไม่ยุ่งยาก ทำได้โดยการสกัดน้ำจากทับทิม แล้วผสมน้ำตาลทำให้เข้มข้น แต่การหาทับทิมมาใช้ในการผลิตจะทำได้ยาก เนื่องจากทับทิมเป็นผลไม้ที่ปลูกกันน้อยในประเทศไทย การนำผลไม้ชนิดอื่นที่มีสีแดงคล้ายกับทับทิมมาใช้ในการผลิตกรีนาดินจึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่ง มะมะ หมากเมา หรือเมาหลวง (*Antidesma thwaitesianum* Muell. Arg.) เป็นผลไม้พื้นบ้านทางภาคอีสานและภาคใต้ของประเทศไทย (สาทิสรัตน์ เขียงแก้วและคณะ 2539) ได้ศึกษาและพบว่าผลมะมะสุกมีความเหมาะสมในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ ได้หลายชนิด เช่น น้ำผลไม้พร้อมดื่ม น้ำผลไม้เข้มข้น แยม และไวน์แดง ที่ให้รสชาติดี มีสีแดงเข้มสดใส ผลมะมะสุกมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยมีสารอาหารและแร่ธาตุที่จำเป็นต่อความต้องการของร่างกายมนุษย์มากชนิด เช่น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม (Ca) เหล็ก (Fe) วิตามินบี 1 บี 2 และ อี ที่สำคัญมีกรดอะมิโน (amino acids) มากถึง 18 ชนิด เนื่องจากน้ำมะมะจะให้สีแดงเช่นเดียวกับทับทิม ดังนั้นการศึกษาการผลิตกรีนาดินจากมะมะเปรียบเทียบกับกรีนาดินจากทับทิมจึงเป็นสิ่งที่น่าสนใจ

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. ศึกษาคุณภาพกรีนาดินจากท้องถิ่น
2. ศึกษาอัตราส่วนระหว่างมะมะต่อน้ำที่เหมาะสมในการสกัดเพื่อทำกรีนาดิน
3. ศึกษาสัดส่วนของสารให้ความหวานที่เหมาะสมในการผลิตกรีนาดินจากมะมะ
4. ศึกษาการเปลี่ยนแปลงของกรีนาดินจากมะมะระหว่างการเก็บรักษา
5. ศึกษาความแตกต่างระหว่างการใช้กรีนาดินจากมะมะและกรีนาดินที่วางขายในท้องตลาดในเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

1.3 ขอบเขตของงานวิจัย

งานวิจัยนี้ศึกษาการผลิตกรีนาดินจากมะเเฒ่า โดยศึกษาคุณภาพของกรีนาดินจากท้องตลาด 4 ชนิด ได้แก่ LIME'S TEISSEIRE U.S.A และ JUMBO A เพื่อสรุปลักษณะที่สำคัญของกรีนาดินสำหรับใช้เป็นต้นแบบ ทดลองผลิตกรีนาดินจากมะเเฒ่าโดยใช้อัตราส่วนระหว่างมะเเฒ่ากับน้ำที่แตกต่างกัน 5 อัตราส่วน คือ 1:2 1:3 1:4 1:5 และ 1:6 เลือกอัตราส่วนกรีนาดินต่อน้ำที่เหมาะสมแล้วศึกษาสัดส่วนของสารให้ความหวาน คือ น้ำตาลทราย กลูโคสไซรัป และฟรักโตสไซรัป ที่เหมาะสมในการผลิตกรีนาดิน จากนั้นศึกษาการเปลี่ยนแปลงของกรีนาดินจากมะเเฒ่าระหว่างเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 3 เดือน และทดลองใช้กรีนาดินจากมะเเฒ่ามาผสมเครื่องดื่มทั้งแบบมีแอลกอฮอล์และแบบไม่มีแอลกอฮอล์ เปรียบเทียบความแตกต่างกับการใช้กรีนาดินที่วางขายในท้องตลาด