

ลัทธิคำศรี 2554: การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้พวยมะม่วงน้ำดอกไม้ ปรินญาวิทยาศาสตร์มหบัณฑิต
(พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาพัฒนา
ผลิตภัณฑ์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิจิตร จันทราพรชัย, Ph.D. 144 หน้า

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้พวยมะม่วง การสำรวจผู้บริโภค 3 กลุ่ม คือ ผู้บริโภค
ทั่วไป แม่บ้าน และร้านเบเกอรี่ เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้พวยผลไม้ พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ต้องการ
ผลิตภัณฑ์ไส้พวยมะม่วงที่มีรสชาติเปรี้ยวอมหวาน มีชิ้นมะม่วงขนาด $0.5 \times 0.5 \times 0.5$ ซม.³ บรรจุในขวดแก้ว ขนาด
บรรจุ 101-300 กรัม ราคา 51-100 บาท การวิจัยนี้พัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้พวยมะม่วง จากมะม่วงน้ำดอกไม้ 100-110
วันหลังจากติดดอก พบว่า เวลาในการบ่มมะม่วงที่เหมาะสม คือ 4 วัน ที่อุณหภูมิ 25 ± 2 องศาเซลเซียส สูตรของ
ไส้พวยมะม่วงที่พัฒนาได้ คือ มะม่วง ร้อยละ 74.99, น้ำตาล ร้อยละ 16.01, สตาร์ชคัดแปรร้อยละ 3.81, น้ำ ร้อยละ
3.77, น้ำมันาว ร้อยละ 1.14 และเกลือ ร้อยละ 0.28 ไส้พวยมะม่วงที่พัฒนาได้มีค่าคุณภาพ ดังนี้ ค่าสี L^* เท่ากับ
45.14, C^* เท่ากับ 48.78 และ h° เท่ากับ 83.29 องศา อัตราการไหล 2.03×10^{-2} เมตรต่อ 30 วินาที ค่าคุณภาพทางด้าน
เคมี ได้แก่ ค่าความเป็นกรด-ด่างเท่ากับ 4.00 และปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดเท่ากับ 40.2 ปริมาณน้ำอิสระ
เท่ากับ 0.96 ค่าคุณภาพทางจุลินทรีย์ ได้แก่ ปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดน้อยกว่า 10 โคโลนีต่อกรัม และปริมาณยีสต์
และรา น้อยกว่า 10 โคโลนีต่อกรัม และไม่พบ *Escherichia coli* การศึกษาการยอมรับผลิตภัณฑ์ไส้พวยมะม่วง
พบว่าผู้บริโภคทั่วไป แม่บ้าน และร้านเบเกอรี่มีการยอมรับ ร้อยละ 92, 90 และ 80 ตามลำดับ และพบว่าร้อยละ 90,
85 และ 60 สนใจซื้อหากมีวางจำหน่าย โดยมีคะแนนความชอบรวมเป็น 7.2, 6.8 และ 6.3 ตามลำดับ การประเมิน
อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ไส้พวยมะม่วงบรรจุขวดแก้วระหว่างการเก็บรักษาที่ 3 อุณหภูมิ คือ อุณหภูมิ 35, 45
และ 55 องศาเซลเซียส ทำนายอายุการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียสด้วยวิธี Q_{10} พบว่าสามารถเก็บ
ผลิตภัณฑ์ไส้พวยมะม่วงได้นาน 77 วัน หรือ 11 สัปดาห์ ราคาต้นทุนวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ไส้พวย
มะม่วงบรรจุขวดแก้ว ขนาดบรรจุ 210 กรัม เท่ากับ 18.95 บาท

ลายมือชื่อนิสิต

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก