

ศศิธร ชะไชยศรี 2551: การพัฒนาเครื่องคั้นสควอสสับประรดพันธุ์ตราดสีทองผสมสมุนไพร
ปริญญาโทเกษตรศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเกษตรศาสตร์ ภาควิชาเกษตรศาสตร์
ประธานกรรมการที่ปรึกษา: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ขนิษฐา พูนผลกุล, วท.ม. 121 หน้า

การศึกษารั้วนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาสูตรและศึกษากกรรมวิธีการผลิตสควอสสับประรด
พันธุ์ตราดสีทองผสมสมุนไพรให้ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคและยืดอายุการเก็บรักษา
เป็นการเพิ่มมูลค่าและการใช้ประโยชน์ของสับประรดพันธุ์ตราดสีทองอีกทั้งช่วยเพิ่มรายได้ให้แก่
เกษตรกรผู้ปลูก สควอสสับประรดพันธุ์ตราดสีทองประกอบด้วยปริมาณน้ำสับประรดร้อยละ 25
ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ร้อยละ 45 ปริมาณโซเดียมเบนโซเอท 700 ppm ปริมาณกรดซิตริก
ร้อยละ 1.4 และปริมาณคาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลส (CMC) ร้อยละ 1.5 เมื่อเปรียบเทียบการใช้
สมุนไพรสระแทนกับเร่งหอมในสควอสสับประรดพันธุ์ตราดสีทอง พบว่า ผู้ทดสอบชอบสควอส
สับประรดผสมสมุนไพรเร่งหอมมากกว่า โดยสควอสสับประรดพันธุ์ตราดสีทองผสมสมุนไพรเร่ง
หอมใช้ปริมาณสมุนไพรเร่งหอมร้อยละ 5 ใช้เวลาในการคั้น 5 นาที สควอสสับประรดผสมสมุนไพร
ที่ได้มีสีเหลืองเข้ม มีกลิ่นสับประรดและเร่งหอม มีรสเปรี้ยวอมหวาน จากการทดสอบความชอบ
และการยอมรับของผู้บริโภคจำนวน 100 คน พบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้การยอมรับต่อผลิตภัณฑ์
สควอสสับประรดพันธุ์ตราดสีทองผสมสมุนไพรเร่งหอมอยู่ในระดับชอบเล็กน้อยถึงปานกลาง และ
มีต้นทุนการผลิต 2 บาท ต่อ 50 มิลลิลิตร

การศึกษายอายุการเก็บของสควอสสับประรดพันธุ์ตราดสีทองผสมสมุนไพรเร่งหอม บรรจุในขวด
แก้ว ปิดด้วยฝาเกลียว เก็บที่อุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 8 สัปดาห์ พบว่าสควอสสับประรดพันธุ์ตราด
สีทองมีสีเข้มขึ้นในสัปดาห์ที่ 7 ในขณะที่ค่า pH ค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ และปริมาณกรด มี
ค่าคงที่ ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสในระหว่างการเก็บรักษา พบว่ามีการยอมรับอยู่ในระดับเล็กน้อย
ถึงปานกลาง ไม่พบการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ยีสต์และราตลอดอายุการเก็บรักษา และสามารถ
เก็บรักษาได้นานกว่า 8 สัปดาห์

ศศิธร ชะไชยศรี

ลายมือชื่อนิติสด

ขนิษฐา พูนผลกุล

ลายมือชื่อประธานกรรมการ

๒ / มิ.ย. / ๒๕๕๑

Sasithorn Yachaisri 2008: Developing a New Drink Using Trad Si Thong Pineapple Squash Mixed with Herbs. Master of Home Economics, Major Field: Home Economics, Department of Home Economics. Thesis Advisor: Assistant Professor Kanidta Poonpolkul, M.S. 121 pages.

The objective of this study was to develop a new drink product using Trad Si Thong pineapple squash mixed with herbs that was acceptable to consumers and has long shelf life, as a means of increasing the range and value of products that provided income for people involved in growing the ingredients. The pineapple squash consisted of: pineapple juice (25%); soluble solids (45%); sodium benzoate (700 ppm); citric acid (1.4%); and carboxymethylcellulose (1.5%). A comparison of differences between the herbs mint and bastard cardamom found that the bastard cardamom was more favoured by consumers. Bastard cardamom (5%) was added into the pineapple squash and boiled for 5 minutes. The Trad Si Thong pineapple squash mixed with the herb had a dark yellow colour, a good odour and sweet/sour taste. A sample of 100 consumers considered the Trad Si Thong pineapple squash mixed with the herb was acceptable at the "slight to moderate preference" level. The production costs for this product were 2 baht per 50 ml.

The shelf life of the Trad Si Thong pineapple squash mixed with the herb had been kept in the bottle with screw cap, at room temperature was studied for an eight week period, during which the beverage colour become darker after seven weeks, while the pH, the soluble solids and the acid contents had been unchanged. Sensory test results rated this product as "acceptable". No microbial activity was detected in the sample. It was concluded that Trad Si Thong pineapple squash mixed with the herb can keep for a period greater than eight weeks.

Sasithorn Yachaisri

Student's signature

Kanidta Poonpolkul

Thesis Advisor's signature

2, 06, 2008