

บทที่ 1

บทนำ

1.1 บทนำ

อุตสาหกรรมน้ำสลัดเป็นอุตสาหกรรมที่ค่อนข้างแพร่หลาย โดยมีการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น เนื่องจากในปัจจุบัน ผู้บริโภคจะให้ความสำคัญต่อสุขภาพและการเลือกบริโภคอาหารที่มีองค์ประกอบที่ได้จากธรรมชาติมากกว่าอาหารที่เติมสารสังเคราะห์ทางเคมีเพิ่มขึ้น

การใช้ประโยชน์จากสีของเปลือกผลไม้ เช่น แก้วมังกร ที่ให้สีม่วงแดงของรงควัตถุเบตาเลนและอนุพันธ์เป็นองค์ประกอบ นอกจากจะให้สีที่สวยงามแล้วยังมีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระที่ช่วยชะลอการเกิด ปฏิกริยาออกซิเดชันหรือการเหม็นหืนของน้ำมันและยังสามารถลดการเสี่ยงโรคต่างๆ รวมถึงโรคมะเร็งได้ ดังนั้นรงควัตถุเบตาเลนอาจเป็นทางเลือกใหม่ที่สามารถนำมาใช้ในอุตสาหกรรมน้ำสลัดได้

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 ศึกษาหาความเข้มข้นที่เหมาะสมของรงควัตถุเบตาเลนในน้ำสลัด ชนิดน้ำใสและสลัดครีม

1.2.2 ศึกษาผลของอุณหภูมิและระยะเวลาต่อความคงตัวของรงควัตถุเบตาเลนในน้ำสลัด ชนิดน้ำใสและสลัดครีม