

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์	การทำน้ำสาลี่สอดก้าช ( พันธุ์ Pathanak )		
ชื่อผู้เขียน	นางสาว รุจิรา ภัทรกุลวณิชย์		
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต	สาขาวิชาชีววิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร		
คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์	รศ.ดร. นัยทัศน์ ภู่ครรษณ์ ผศ. รัตนา อัตตปัญโญ ผศ.ดร. สิทธิสิน บวรสมบัติ	ประธานกรรมการ กรรมการ กรรมการ	

### บทคัดย่อ

การเตรียมน้ำสาลี่จากสาลี่พันธุ์ Pathanak ที่มีอายุ 21 สัปดาห์หลังจากออกบาน ผลสาลี่ถูกปอกเปลือกโดยต้มในสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ที่เต็อต นาน 2.5 นาที แต่ละผลจะถูกตัดแต่งเอาส่วนเสียและตัวหนอก หั่นเป็น 4 ชิ้น นำเข้าเครื่องบด เติมสารละลายโพแทสเซียม-เมต้าไบซัลไฟฟ์และกรดแอกซอร์บิก ปริมาณ 200 และ 300 มิลลิกรัม/ลิตร ตามลำดับ เติมเอนไซม์เปกตินสปริมาน 50 มิลลิกรัม/กิโลกรัม บ่มที่อุณหภูมิห้อง นาน 90 นาที คั้นด้วยเครื่องไฮดรอลิกที่ระดับความดัน 5 เมตริกตันต่อตารางเมตร ให้ความร้อนแก่น้ำสาลี่ที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส นาน 90 วินาที พบร่วง ปริมาณผลผลิตของน้ำสาลี่ภายหลังการคั้นเมื่อไม่เติมและเติมเอนไซม์เปกตินส เป่ากับ 50.08 และ 60.72 เปอร์เซนต์ ตามลำดับ เอนไซม์เปกตินสมิผลต่อความหนืดและความชุ่มของน้ำสาลี่ จากการศึกษาผลของเอนไซม์เปกตินและความเข้มข้น 0 , 50 , 100 , 150 และ 200 มิลลิกรัม/ลิตร และเวลาที่ใช้ในการบ่ม 0.0 , 0.5 , 1.0 และ 1.5 ชั่วโมง พบร่วง ปริมาณเอนไซม์เปกตินสที่เหมาะสมต่อการทำน้ำสาลี่ให้สคิอ 100 มิลลิกรัม/ลิตร อุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการบ่มที่เหมาะสมต่อการทำน้ำสาลี่ให้สคิอ 45 องศาเซลเซียส และ 1.0 ชั่วโมง ตามลำดับ Brix/Acid ratio ของน้ำสาลี่สูงปรับใหม่ค่า 22.37 , 28.53 , 34.94 และ 41.64 หรือมีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดเท่ากับ 8 , 10 , 12 และ 14 บริกซ์ ตามลำดับ พบร่วง ตัวอย่างน้ำสาลี่ใส่ที่มีค่า Brix/Acid ratio เท่ากับ 41.64 หรือมีค่าปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดเท่ากับ 14 บริกซ์ ได้รับความพอใจจากผู้ทดสอบซึมมากที่สุดและแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ P เท่ากับ 0.01 จากสมการความสัมพันธ์ระหว่างคะแนนที่ได้รับจากการทดสอบซึมและค่า Brix/Acid ratio พบร่วง ค่า Brix/Acid ratio ที่เหมาะสมต่อน้ำสาลี่ให้สคิอ 46.41 หรือมีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดเท่ากับ 15.2 บริกซ์ การศึกษาผลของค่า Brix/Acid ratio และปริมาณก้าชคาร์บอนไดออกไซด์ที่มีต่อการยอมรับน้ำสาลี่สอดก้าช โดยวางแผนการทดลองแบบ  $2^2 + 2$  c.p. Factorial Design พบร่วง สูตรน้ำสาลี่สอดก้าชที่ผู้ทดสอบพอใจอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ P เท่ากับ 0.05 คือ มีค่า Brix/Acid ratio เท่ากับ 56

และปริมาณก้าวการบอนไดออกไซด์เท่ากับ 3.4 ปริมาตร การศึกษาอายุการเก็บรักษาของน้ำสาลี่สอดก้าว โดยพิจารณาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพของน้ำสาลี่สอดก้าชระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 และ 37 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 14 สัปดาห์ พบร่วมค่าสี L ปริมาณกรดทั้งหมดและปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์หลังอินเวอร์ต มีปริมาณลดลงตามระยะเวลาในการเก็บรักษา ค่าสี a\* ค่าสี b\* ความชุ่น และปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ก่อนอินเวอร์ต มีปริมาณเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาในการเก็บรักษา โดยผลิตภัณฑ์ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส มีอัตราการเปลี่ยนแปลงเร็วกว่าผลิตภัณฑ์ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส ส่วนปริมาณก้าวการบอนไดออกไซด์และสภาพความเป็นกรด-ด่างมีค่าคงที่ และระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 และ 37 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 14 สัปดาห์ ตรวจไม่พบเชื้อจุลทรรศ์ ผู้ทดสอบมีความพอดีต่อผลิตภัณฑ์ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส มากกว่าผลิตภัณฑ์ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส ออย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ P เท่ากับ 0.05