

สังเคราะห์งานวิจัย

ฉบับที่ 8 ประจำ เดือนสิงหาคม 2567



ผู้ช่วยศาสตราจารย์กุลพร พุทธิ
คณะเทคโนโลยีการเกษตร

สถาบันวิจัยและพัฒนา มีบทสังเคราะห์งานวิจัยที่น่าสนใจ มาฝากผู้อ่านทุกท่าน โดยฉบับนี้เป็นงานวิจัย เรื่อง **การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่เร่งหอม** เป็นผลงานวิจัยของผู้ช่วยศาสตราจารย์กุลพร พุทธิ และรองศาสตราจารย์ ดร.วริศชนม์ นิลนนท์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี โดยได้รับงบประมาณสนับสนุนจากงบกองทุนวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ปีงบประมาณ 2566 ซึ่งงานวิจัยดังกล่าวมีความสนใจที่จะนำเหง้าและไหลขิงเร่งหอม ดังภาพที่ 1 พืชสมุนไพรท้องถิ่นที่พบได้ในจังหวัดจันทบุรี มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ กัมมี่เยลลี่เร่งหอม เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และสามารถนำมาผลิตเพื่อเป็นแนวทางเลือกในการบริโภคกัมมี่เยลลี่สมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย

ผู้วิจัยจึงมีความประสงค์จะดำเนินการวิจัย โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อ

1. เพื่อศึกษาระดับความเข้มข้นของน้ำเร่งหอมที่เหมาะสมในการผลิตกัมมี่เยลลี่เร่งหอม
2. เพื่อศึกษาคุณภาพทางกายภาพ เคมี และการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้ทดสอบที่มีต่อผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่เร่งหอม

วิธีการดำเนินวิจัยนี้ศึกษาอัตราส่วนของน้ำเร่งหอม : น้ำเปล่า ที่เหมาะสม ในการผลิตกัมมี่เยลลี่เร่งหอม โดยใช้อัตราส่วนของ เร่งหอม : น้ำเปล่า แตกต่างกัน 3 ระดับ ได้แก่ 10 : 90 25 : 75 และ 40 : 60 ผลิตภัณฑ์ที่ได้ดังภาพที่ 2 ทำการศึกษาคุณภาพทางกายภาพ เคมี และการทดสอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่เร่งหอม ได้แก่ ค่าสี คุณภาพเนื้อสัมผัส ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด ค่า aw ค่า pH องค์ประกอบทางเคมี คุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยวิธีการ ให้คะแนนความชอบ hedonic scaling (1-9 คะแนน) ในคุณลักษณะ ความชอบรวม ความแข็ง ความยืดหยุ่น และความยากง่ายในการเคี้ยว



สถาบันวิจัยและพัฒนา
มรภ รำไพพรรณี



039-319-111 ต่อ 10800
086-440-2639



research_rbru2010
@rbru.ac.th



ภาพที่ 1 เหง้าและไหลของเร่วหอม

ผลการศึกษาพบว่า ผลผลิตกัมมีเยลลี่เร่วหอมที่มีอัตราส่วนของ เร่วหอม : น้ำเปล่า เท่ากับ 40 : 60 เป็นอัตราส่วนที่เหมาะสมที่สุด ได้รับการยอมรับทางประสาทสัมผัสจาก ผู้ทดสอบมากที่สุด โดยได้คะแนนความชอบโดยรวมในระดับชอบเล็กน้อย มีค่าสี L^* , a^* และ b^* เท่ากับ 26.47 8.10 และ 8.90 ตามลำดับ มีปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ทั้งหมด 65.3 o Brix มีค่า hardness เท่ากับ 3,660.76 gf ค่า cohesiveness เท่ากับ 2.76 ค่า springiness เท่ากับ 0.49 s ค่า chewiness เท่ากับ 4,872.07 gf และ ค่า gumminess เท่ากับ 10,053.43 gf ค่า aw เท่ากับ 0.90 ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) เท่ากับ 3.95 มีองค์ประกอบทางเคมี ได้แก่ ความชื้นร้อยละ 29.59 โปรตีนร้อยละ 12.77 ไขมันร้อยละ 0.004 และเถ้า ร้อยละ 0.31 ตามลำดับ



ภาพที่ 2 ผลผลิตกัมมีเยลลี่เร่วหอม ที่มีอัตราส่วนของ เร่วหอม : น้ำเปล่า แตกต่างกัน 3 ระดับ ได้แก่ 10:90 25:75 และ 40:60

ข้อมูลจาก

ผู้ช่วยศาสตราจารย์กุลพร พุทธิมี

หัวหน้าโครงการวิจัย หมายเลขติดต่อ 083-015-4650

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี