

บทที่ 1

บทนำ

1.1. ความเป็นมา

ผลิตภัณฑ์กัมมีเยลลี่จัดเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทลูกกวาด ซึ่งมีส่วนแบ่งการตลาดประมาณครึ่งหนึ่งของตลาดลูกกวาดในประเทศไทย และกำลังได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น (สุวรรณ,2543) เนื่องจากผู้บริโภคจะเพลิดเพลินกับผลิตภัณฑ์ที่สามารถเคี้ยวได้ ผลิตภัณฑ์กัมมีเยลลี่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่น โดยส่วนประกอบส่วนใหญ่จะประกอบด้วย น้ำผลไม้ น้ำตาล กรด และสารที่ทำให้เกิดเจล น้ำผลไม้ที่นิยมนำมาเป็นส่วนประกอบในขนมกัมมีเยลลี่ในปัจจุบันได้แก่ สตอเบอร์รี่ สับปะรด ส้ม มะนาว ลิ้นจี่ องุ่น และแคนตาลูป เป็นต้น น้ำผลไม้เหล่านี้เป็นตัวให้กลิ่นรส รสชาติ และสี รวมถึงคุณค่าทางโภชนาการด้วย

หนามแดงหรือมะม่วงหาวมะนาวโห่ เป็นพืชสมุนไพรชนิดหนึ่ง ผลมีรสเปรี้ยว ผลอ่อนจะมีสีชมพูอ่อนๆ และค่อยๆเข้มเป็นสีแดง กระทั่งสุกจึงกลายเป็นสีดำสามารถรับประทานได้ ในผลหนามแดง มีสรรพคุณใช้เป็นยาแก้ไอ แก้เจ็บคอ และช่วยขับเสมหะ แก้โรคเลือดออกตามไรฟัน นอกจากนี้ยังมีวิตามินซีสูงประมาณ 86 มิลลิกรัม/100กรัม (ศิริพร,2553) นอกจากนี้ในผลหนามแดงยังมีแอนโทไซยานิน ซึ่งเป็นรงควัตถุสารให้สีในช่วงสีแดงถึงสีน้ำเงิน ทำให้นำมาเป็นส่วนผสมในอาหารอื่น ๆ ได้ เนื่องจากจะให้สีในผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้ดี

งานวิจัยนี้จึงสนใจที่จะนำผลหนามแดงสุกมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่คือ กัมมีเยลลี่หนามแดง เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และสามารถนำมาผลิตเพื่อเป็นแนวทางเลือกในการบริโภคกัมมีเยลลี่ ในรูปแบบรสชาติใหม่ๆเพิ่มมากขึ้น

1.2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1.2.1 เพื่อศึกษาระดับความเข้มข้นของน้ำหนามแดงที่เหมาะสมในการผลิตกัมมีเยลลี่หนามแดงและการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภค

1.2.2 เพื่อศึกษาคุณภาพทางกายภาพและเคมีของผลิตภัณฑ์กัมมีเยลลี่หนามแดง

1.3 ขอบเขตของโครงการวิจัย

งานวิจัยครั้งนี้ใช้ลูกหนามแดงในเขตจังหวัดภาคตะวันออก มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กัมมีเยลลี่ โดยศึกษาการใช้น้ำหนามแดงที่มีความเข้มข้น 3 ระดับ คือ ร้อยละ 50 60 และ 70 ในการทำผลิตภัณฑ์กัมมีเยลลี่ นำไปตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพ เคมี ทดสอบทางประสาทสัมผัส และวิเคราะห์ผลทางสถิติ

1.4. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.3.1 ทราบระดับความเข้มข้นของน้ำหนามแดงที่เหมาะสมในการผลิตกัมมีเยลลี่หนามแดง
- 1.3.2 ทราบถึงคุณภาพทางกายภาพ เคมีและผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์กัมมีเยลลี่หนามแดง
- 1.3.3 นำเสนอบทความในรูปแบบต่างๆ เช่น การตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ หรือเอกสารสิ่งพิมพ์

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี