

ชื่อเรื่อง การผลิตโยเกิร์ตจากข้าวกล้องงอกพันธุ์พื้นเมืองในจังหวัดจันทบุรี
ผู้วิจัย มธุรา อุณหศิริกุล คิตชาย อุณหศิริกุล และเดือนเต็ม ทองเผือก
หน่วยงาน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ปีงบประมาณ 2561

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ได้นำข้าวกล้องงอกพันธุ์พื้นเมืองในจังหวัดจันทบุรี 3 สายพันธุ์ ได้แก่ พันธุ์พวงเงิน หมากรอก และลั่นชุ้ง มาผลิตข้าวกล้องงอกและนำไปผลิตผลิตภัณฑ์โยเกิร์ต ทำการตรวจสอบปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด ค่าพีเอช ปริมาณกรด ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ และอายุการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 28 วัน พบว่า ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดและค่าพีเอชมีแนวโน้มลดลง ปริมาณกรดและเชื้อจุลินทรีย์มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเมื่ออายุการเก็บรักษาเพิ่มขึ้น ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษา 7 วัน และจากการทดสอบคุณสมบัติทางด้านประสาทสัมผัส ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวม โดยวิธี 5 Point Hedonic Scale ของโยเกิร์ต โดยใช้ผู้ทดสอบจำนวน 58 คน พบว่า โยเกิร์ตข้าวกล้องงอกพันธุ์หมากรอกได้คะแนนการยอมรับด้านสีมากที่สุด ส่วนโยเกิร์ตข้าวกล้องงอกพันธุ์ลั่นชุ้งได้คะแนนการยอมรับด้านกลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวมมากที่สุด ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตได้คะแนนการยอมรับจากผู้ทดสอบอยู่ในระดับชอบปานกลางถึงชอบ ซึ่งอยู่ในระดับเดียวกับกับข้าวกล้องงอกสูตรควบคุม (A) แสดงว่าข้าวกล้องงอกพันธุ์พื้นเมืองในจังหวัดจันทบุรีทั้ง 3 สายพันธุ์ สามารถนำมาผลิตผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตได้ และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

คำสำคัญ: โยเกิร์ต, ข้าวกล้องงอกพันธุ์พื้นเมือง, คุณสมบัติทางด้านประสาทสัมผัส

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

Title Yoghurt Production from Local Germinated Brown Rice In Chanthaburi Province.

Researchers Matura Unhasirikul, Kidchai Unhasirikul and Dueantem Thongphueak

Organization Faculty of Science and Technology, Rambhai Barni Rajabhat University.

Year 2018

Abstract

This research produced the Local germinated brown rice in Chanthaburi Province consisted of Puang-Ngern, Mhark-Khaeg and Lon-Yong varieties for yoghurt production. These yoghurts were analyzed soluble solids (TSS), pH, total acidity, microorganism and shelf life at 4°C for 28 days. The result shown that TSS and pH of their yoghurts were decreased. While, acidity and microorganism tend to increased follow period of storage times. The products have a shelf life for 7 days. Sensory evaluation in color, smell, flavor, texture and overall liking of three products by 5 point hedonic scale and used 58 sensory tasters. The sensory test showed that yoghurts got the highest acceptability scores of color, Lon-Yong germinated brown rice yoghurts got the highest acceptability scores of smell, flavor, texture and overall liking. The results showed that yogurt products got the highest acceptability scores from the testers in moderate the same level as the germinated brown rice control (A). This showed that three Local germinated brown rice in Chanthaburi can be used for yoghurt products and accepted by consumers.

Keywords : Yoghurts, Local germinated brown rice, Sensory evaluation.

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี