

ชื่อเรื่อง	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมผลหม่อน
ผู้วิจัย	จิรพร สวัสดิการ และเดือนรุ่ง เบญจมาศ
หน่วยงาน	คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ปีงบประมาณ	2561

### บทคัดย่อ

การศึกษาในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมจากผลหม่อน 3 ชนิด ได้แก่ ไอศกรีมนม ไอศกรีมเชอร์เบท และไอศกรีมกะทิ เพื่อศึกษาผลของปริมาณหม่อนระดับต่างๆ ได้แก่ ร้อยละ 0, ร้อยละ 5 และร้อยละ 10 โดยน้ำหนัก ต่อการยอมรับของผู้บริโภค ใช้วิธีประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสโดยการทดสอบความชอบ 9 ระดับ (9-point hedonic scale) ต่อคุณภาพด้าน สี กลิ่นรส รสชาติ เนื้อสัมผัส การละลายในปาก ความชอบโดยรวม พบว่าผู้บริโภคมอบรับไอศกรีมนม หม่อน ไอศกรีมเชอร์เบท หม่อน และไอศกรีมกะทิหม่อน ที่มีปริมาณหม่อนร้อยละ 10 ร้อยละ 5 และ ร้อยละ 5 โดยน้ำหนักตามลำดับ จากนั้นนำไอศกรีมผลหม่อนทั้ง 3 ชนิดไปศึกษาผลของชนิดสารให้ความคงตัวต่างๆ ได้แก่ กัวร์กัม คาร์บอกซีเมทิลเซลลูโลส และโลคัสปีนิกัม ต่อคุณภาพทางเคมีและกายภาพ พบว่าไอศกรีมผลหม่อนทั้ง 3 ชนิด ที่มีกัวร์กัมเป็นสารให้ความคงตัว มีค่าโอเวอร์รันมากที่สุด สำหรับผลของชนิดสารให้ความคงตัวต่อการยอมรับของผู้บริโภค พบว่าไอศกรีมเชอร์เบทหม่อนที่มีกัวร์กัมได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากที่สุด ( $P < 0.05$ ) ส่วนไอศกรีมกะทิหม่อนและไอศกรีมนมหม่อนที่เติมกัวร์กัม ผู้บริโภคให้คะแนนความชอบโดยรวมไม่แตกต่างกันทางสถิติ จากการศึกษาครั้งนี้สามารถนำไปพัฒนาไอศกรีมผลหม่อนที่มีปริมาณผลหม่อนและสารให้ความคงตัวที่เหมาะสม เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคได้

คำสำคัญ: ไอศกรีม, ผลหม่อน

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

<b>Title</b>	Development of Mulberry Fruit Ice Cream Product
<b>Researchers</b>	Jiraporn Sawasdikarn and Duanrung Benjamas
<b>Organization</b>	Agricultural Faculty, Rambhai barni Rajabhat University
<b>Year</b>	2018

### Abstract

This research aimed to develop the mulberry fruit ice cream products as milk ice cream, sherbet ice cream and coconut milk ice cream. The mulberry fruit ice cream was added mulberry fruit contents at 0, 5 and 10 %wt/wt. The sensory evaluation of mulberry fruit ice cream was performed by using 9-point hedonic scale on color, odor, taste texture mouth feel and overall acceptance. The results indicated that the majority of consumers accepted milk ice cream, sherbet ice cream and coconut milk ice cream containing mulberry fruit content at 10, 5 and 5 %wt/wt respectively. The effect of stabilizing agent such as guar gum, carboxy methyl cellulose and locust bean gum on overrun were studied. Results indicated that the mulberry fruit ice cream added guar gum increased the overrun. The effect of stabilizer on the sensory evaluation indicated that sherbet ice cream with guar gum increased the majority of consumers acceptance but milk ice cream and coconut milk ice cream with guar gum wasn't significantly ( $p \leq 0.05$ ). These results suggest that the proper mulberry fruit content and stabilizing agent can be developed mulberry fruit ice cream products for more choice of consumers.

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

**Keywords:** ice cream, mulberry fruit