

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญ

ผลหม่อน หรือมัลเบอร์รี่ เป็นผลไม้ที่มีความเปรี้ยวและหวาน เมื่อผลอยู่ในระยะห่ามจะมีสีแดง ให้รสเปรี้ยว ส่วนผลหม่อนสุกจะมีสีม่วงดำ ให้รสหวานจัด ผลหม่อนเป็นผลไม้ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยมีสารออกฤทธิ์สำคัญคือแอนโธไซยานิน ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ นอกจากนี้ยังอุดมไปด้วยวิตามิน ได้แก่ วิตามินเอ วิตามินบี วิตามินซี และแร่ธาตุ ได้แก่ กรดโฟลิก แคลเซียม เหล็ก โพแทสเซียม แมกนีเซียม โซเดียม สังกะสี (เมตไทย, 2563) ผลหม่อนสุกนิยมนำมารับประทานเป็นผลสดหรือแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ เช่น น้ำผลหม่อน โดยผลหม่อนมีรสชาติ และสีส้ม ใกล้เคียงผลไม้ตระกูลเบอร์รี่ชนิดต่างๆ เช่น บลูเบอร์รี่ ราสพ์เบอร์รี่ และแบล็คเบอร์รี่ ซึ่งเป็นผลไม้นำเข้าจากต่างประเทศที่มีราคาสูง ปัจจุบันกลุ่มเกษตรกรภายในจังหวัดจันทบุรี ได้มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผลหม่อน จากศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนอันเนื่องมาจากพระราชดำริ เป็นผลิตภัณฑ์น้ำผลหม่อน ซึ่งยังไม่มีการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ไอศกรีม และผลิตภัณฑ์ไอศกรีมผลหม่อนยังไม่เป็นที่แพร่หลายในท้องตลาด ดังนั้นเพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค งานวิจัยนี้จึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลหม่อนให้มากขึ้น โดยพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ไอศกรีม 3 ชนิดตามท้องตลาด ได้แก่ ไอศกรีมนม ไอศกรีมเชอร์เบท และไอศกรีมกะทิ ศึกษาในด้านปริมาณหม่อนซึ่งส่งผลต่อการยอมรับของผู้บริโภค (Kim, Kim, Yeo & Jang, 2003) และการใช้สารให้ความคงตัวในผลิตภัณฑ์มีบทบาทสำคัญต่อคุณภาพของไอศกรีม เพื่อให้ได้ไอศกรีมที่มีเนื้อเนียน ชะลอการเกิดผลึกน้ำแข็งในไอศกรีมขณะผลิตและเก็บรักษาเพื่อรอจำหน่าย โดยสารให้ความคงตัวได้แก่ กัวร์กัม ซีเอ็มซี และโลคัสปีนกัม ปริมาณร้อยละ 0.3 จะได้คะแนนการยอมรับรวมมากที่สุด (อุษา นาคจรัสกุล, 2541)

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาผลของปริมาณหม่อนต่อการยอมรับของผู้บริโภคในไอศกรีมผลหม่อน
2. เพื่อศึกษาชนิดสารให้ความคงตัวต่อคุณภาพทางเคมีและกายภาพในไอศกรีมผลหม่อน
3. เพื่อศึกษาชนิดสารให้ความคงตัวต่อการยอมรับของผู้บริโภคในไอศกรีมผลหม่อน

ประโยชน์ของการวิจัย

ผลการวิจัยสามารถนำไปใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ไอศกรีมผลหม่อนที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค

ขอบเขตของโครงการวิจัย

งานวิจัยนี้มุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมหม่อน 3 ชนิด ได้แก่ ไอศกรีมนม ไอศกรีมเชอร์เบท และไอศกรีมกะทิ ศึกษาปริมาณหม่อนและชนิดสารให้ความคงตัวในไอศกรีมที่เหมาะสม โดยวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีและกายภาพของไอศกรีม และประเมินการยอมรับของผู้บริโภค



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี