

ไอศกรีมวานหางจระเข้

นายสมชัย คุณวิวัฒน์ศิลป์
นายสมศักดิ์ วงศ์ภูมิชัย

โครงการพิเศษนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาเกาส์ศาสตร์บัณฑิต
คณะเกาส์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
พ.ศ.2539

ALOE ICE CREAM

Mr. SOMCHAI KHUWATTANASIL

Mr. SOMSAK WONGPOOMCHAI

A SPECIAL PROJECT SUBMITTED IN PARTIAL
FULFILLMENT OF THE REQUIREMENT FOR THE
DEGREE OF BACHELOR OF SCIENCE IN PHARMACY
FACULTY OF PHARMACY
MAHIDOL UNIVERSITY

1996

บทคัดย่อ

วานหางจระเข้เป็นสมุนไพรที่มีการใช้ในเครื่องสำอาง และใช้ในการบริโภคเพื่อหวังผลในการบำบัดโรค เช่น น้ำวุ้นวานหางจระเข้ใช้รักษาแผลโรครกระเพาะอาหารอักเสบ เบาหวาน และ ยางใช้เป็นยาระบาย เป็นต้น ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ที่มีจำหน่ายเพื่อการบริโภคยังคงต้องผ่านกระบวนการให้ความร้อน เช่น เครื่องต้มบรรจุกระป๋อง ฯลฯ ซึ่งอาจจะมีผลต่อความคงตัวของสารสำคัญได้

การศึกษานี้เป็นการทดลองตั้งสูตรไอศกรีมโดยใช้วานหางจระเข้ซึ่งไม่ผ่านกระบวนการให้ความร้อน โดยพัฒนาสูตรไอศกรีมก่อนแล้วจึงผสมวานหางจระเข้ในปริมาณร้อยละ 25 โดยน้ำหนัก พบว่าไอศกรีมที่ผสมวานหางจระเข้ในรูปของเนื้วุ้น (5x5x5 ลูกบาศก์มิลลิเมตร) ในicing sugar และ เนื้วุ้นสดนั้นมีความกลมกลื่นของเนื้อไอศกรีมและรสชาติไม่ดีเท่ากับเมื่อใช้วานหางจระเข้ในรูปของน้ำวุ้น และเมื่อทดสอบความนิยมของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ พบว่า ในการประเมินไอศกรีมวานหางจระเข้ที่คัดเลือกมา 4 สูตร โดยวิธี 9-Point Hedonic Scale โดยใช้ผู้ประเมินซึ่งเป็นนักศึกษาคณะเกษตรศาสตร์ จำนวน 50 คน พบว่า ไอศกรีมวานหางจระเข้กลิ่นใบเตย ได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ยสูงสุด 7.43 (“ชอบปานกลาง” ถึง “ชอบมาก”) ทั้งนี้คะแนนความชอบนี้สูงกว่าไอศกรีมอีก 3 สูตร อย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.01$) โดยที่ไอศกรีมรสกะทิ , รสส้ม และ เซอร์เบตกลิ่นใบเตย ได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ยเท่ากับ 6.49 , 6.45 (“ชอบเล็กน้อย” ถึง “ชอบปานกลาง”) และ 5.96 (“เฉยๆ” ถึง “ชอบเล็กน้อย”) ตามลำดับ

ABSTRACT

Aloe (*Aloe vera* , Mill.) is the medicinal plant that has been used in both cosmetics and food products for health benefits eg. aloe gel is used for peptic ulcers , Diabetes mellitus and aloe resin is for laxative , etc. Aloe food products available commercially are manufactured by heat processing eg. canned Aloe drink , etc., active ingredients of Aloe can then be affected during such high heat treatment.

In this study , Aloe was used in the formulations of ice creams without prior heat treatments. The amount used in each formulation was 25% by weight. It was found that Aloe cubes ($5 \times 5 \times 5 \text{ mm}^3$) in icing sugar and Aloe cubes without icing sugar contributed to less favorable flavors of ice creams than that of liquid squeezed from Aloe gel. Preference test was carried out on 4 ice cream formula using 9 – point Hedonic scale method. The test was done among 50 pharmacy students. It was shown that Pandan – flavored Aloe ice cream obtained the highest average score of 7.43 (“like moderately” to “like very much”). The score was significantly higher than the other 3 formula ($P < 0.01$). Coconut – flavored , Orange – flavored Aloe ice creams and Pandan – flavored sherbet obtained the average score of 6.49 , 6.45 (“like slightly” to “like moderately”) and 5.96 (“neither like nor dislike” to “like slightly”) , respectively.