

ถูกอมหล่อฮังก๊วย

นางสาว วิภาวี รัชัษธรรมมัน

นางสาว ศศิมา อาจสงคราม

โครงการพิเศษนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญาเอนัษศาสตรบัณทิต

คณะเอนัษศาสตร มหาวิทยาลัยมหิตล

ปีการศึกษา 2540

LUO-HAN-KUO CONFECTIONERY

MISS WIPAWEE RAKTHAMMANN

MISS SASIMA ACJSONGKRAM

A SPECIAL PROJECT SUMMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT

OF

THE REQUIREMENT FOR THE DEGREE OF

BACHELOR OF SCIENCE IN PHARMACY

FACULTY OF PHARMACY

MAHIDOL UNIVERSITY

1997

บทคัดย่อ

หล่อฮังถั่ว (Momordica grosvenori Swingle) เป็นสมุนไพรจีนชนิดหนึ่ง ที่มักนำมาต้มสกัด และใช้ดื่มเพื่อแก้ร้อนในกระหายน้ำ แก้ไข้ ขับเสมหะ และแก้เจ็บคอ รูปแบบน้ำสกัดนี้ไม่สะดวกในการพกพา จึงทำการพัฒนาให้อยู่ในรูปแบบของลูกอม โดยการต้มสกัดผลหล่อฮังถั่ว และทำให้เข้มข้นภายใต้สูญญากาศที่อุณหภูมิ 60°C หลังจากนั้นนำมาทำเป็นลูกอมตามตำรับที่เหมาะสม พบว่าตำรับที่สามารถนำหล่อฮังถั่วมาดัดแปลงเพิ่มเติมลงไปในตำรับได้ 3 ตำรับ คือ Hard Candy , Pulled Candy และ Jelly โดยกำหนดให้มีปริมาณน้ำหล่อฮังถั่วเข้มข้นในแต่ละตำรับเท่ากับร้อยละ 7, 9, 11 และ 13 โดยน้ำหนัก ในทุกตำรับ เมื่อนำมาประเมินด้วยประสาทสัมผัสโดยวิธีจัดลำดับความชอบ (Ranking for Preference) ในแต่ละชุดของลูกอม โดยใช้ผู้ประเมิน 20 คน ทำการประเมินซ้ำ 2 ครั้ง พบว่า สูตรตำรับของลูกอมที่ความเข้มข้นร้อยละ 7, 9, 11 และ 13 ไม่มีความแตกต่างทางสถิติ ($P > 0.05$) ในการจัดลำดับความชอบในทั้ง 3 สูตร

Abstracts

Luo-Han-Kuo (Momordica grosvenori Swingle) was a Chinese medicinal plant. Its extract was used as a thirst-quenching drink, an antipyretic, an expectorant and a sore throat reliever. The liquid form was inconvenient as a carry-along product. Thus, a study on the new product development as a confectionery was carried out. The hot extract was concentrated under vacuum at 60°C and incorporated in several confectionery formula. The formula which were applicable as Luo-Han-Kuo confectioneries were Hard Candy, Pulled Candy and Jelly. The concentration of the concentrated Luo-Han-Kuo boiling extract in each formula were 7, 9, 11 and 13% by weight. The confectioneries from each formula were evaluated by the method of Ranking for Preference. The evaluation was carried out twice among 20 panelists. It was found that the confectioneries which contained 7, 9, 11 and 13% Luo-Han-Kuo concentrate by weight did not differ significantly ($P > 0.05$) in all three types of confectioneries.