

ไอศกรีมเชอร์เบตจากน้ำสมุนไพร

นางสาวเฉลิมศรี	สถิรสุทธิพงศ์
นางสาวสุภา	ลิ้มวงศ์สุวรรณ

โครงการพิเศษนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญาเภสัชศาสตรบัณฑิต

คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

พ.ศ. 2543

Herbal juice sherbet

MISS CHALEMSRI SATIRASUTTIPONG
MISS SUDA LIMVONGSUWAN

A SPECIAL PROJECT SUBMITTED IN PARTIAL FULLFILMENT
OF THE REQUIREMENT FOR
THE BACHELOR DEGREE OF SCIENCE IN PHARMACY
FACULTY OF PHARMACY
MAHIDOL UNIVERSITY
2000

บทคัดย่อ

ไอศกรีมเชอร์เบทจากน้ำสมุนไพรว

เฉลิมศรี สติรสพิพงค์, สุภา ลิ้มวงศ์สุวรรณ

อาจารย์ที่ปรึกษา : วิมล ศรีสุข *, นันทวัน บุญยะประภัศร **, วัลลา ตั้งรักษาสัตย์ *

* ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

** ภาควิชาเภสัชวินิจฉัย คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

ไอศกรีมเชอร์เบทเป็นผลิตภัณฑ์ที่นิยมกันอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ซึ่งไอศกรีมเชอร์เบทมีปริมาณไขมันต่ำ (น้อยกว่าร้อยละ 2) มีผลไม้เป็นส่วนผสมอยู่ด้วย โดยนิยมใช้ผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว และเนื่องจากกระเจี๊ยบแดงเป็นสมุนไพรที่นิยมนำมาทำเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ มีสีแดงและรสเปรี้ยวตามธรรมชาติ สามารถเตรียมได้ง่ายและราคาถูก จึงนำมาดัดแปลงเป็นไอศกรีมเชอร์เบทเพื่อสุขภาพ สามารถช่วยยืดอายุการเก็บรักษาลิขิตภัณฑ์ได้ เตรียมไอศกรีมซึ่งประกอบด้วยวิปปิ้งครีมหรือนมสดพาสเจอร์ไรซ์ ร้อยละ 0.5 - 2 , กลูโคสไซรับ ร้อยละ 10 น้ำตาลซูโครส ร้อยละ 20 , skim milk ร้อยละ 1 , guar gum ร้อยละ 0.3 โดยน้ำหนัก และ น้ำสกัดกระเจี๊ยบ ร้อยละ 20 (กระเจี๊ยบ:น้ำ = 1:5 โดยน้ำหนัก) เมื่อทำการประเมินไอศกรีมด้วยประสาทสัมผัสโดยวิธี 9 – point Hedonic scale method โดยใช้ผู้ประเมินอายุ 20 – 35 ปี จำนวน 50 คน โดยที่สูตรที่ 1 และ 2 ซึ่งใช้นมสดพาสเจอร์ไรซ์ มีไขมันร้อยละ 0.5 และ 1 (น้ำหนักต่อปริมาตร) ตามลำดับ และสูตรที่ 3 , 4 , 5 และ 6 ซึ่งใช้วิปปิ้งครีม มีไขมันร้อยละ 0.5 , 1 , 1.5 และ 2 (น้ำหนักต่อปริมาตร) ตามลำดับ และวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยวิธี Analysis of Variance พบว่า ได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ย 6.18 , 6.42 , 6.94 , 6.08 , 6.60 และ 6.78ตามลำดับ โดยไอศกรีมเชอร์เบทสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุด ต่างจากสูตรที่ 1 และ 4 อย่างมีนัยสำคัญ ($P < 0.05$) แต่ไม่แตกต่างจากสูตรที่ 2 , 5 และ 6 ($P > 0.05$)

Abstract

Herbal juice sherbet

Chalemsri Satirasuttipong , Suda Limvongsuwan

Project advisor: Vimol Srisukh*, Nuntavan Bunyaphrathasora**, Walla Tungrugsasut*

*Department of Food Chemistry , Faculty of Pharmacy , Mahidol University

** Department of Pharmacognosy , Faculty of Pharmacy , Mahidol University

Keyword: ice-cream sherbet , Roselle

Sherbets are popular frozen products. Sherbets contain low fat content (<2%) and fruits are normally included. Roselle is a popular herbal beverage for health purpose. Roselle possesses a red color and a sour taste; it is also generally available and cheap. The development of herbal sherbet formula from Roselle juice was carried out. Preparation of the sherbets included 0.5 - 2%w/w whipping cream or pasteurized whole milk , 10%w/w glucose syrup , 20%w/w sucrose , 1%w/w skim milk , 0.3%w/w guar gum and 20%w/w Roselle juice (Roselle : water = 1:5 by weight). Sensory evaluation was carried out using 9 – point Hedonic scale method among 50 panelists aged 20-35 years. Formula 1 and 2 (pasteurized whole milk formula) with fat contents of 0.5 and 1%(w/v), respectively and formula 3 , 4 , 5 , 6 (whipping cream formula) with fat contents of 0.5 , 1 , 1.5 and 2%(w/v) , respectively. The mean scores of formula 1-6 were 6.18 , 6.42 , 6.94 , 6.08 , 6.60 and 6.78 , respectively. According to Analysis of Variance , formula 3 obtained the highest mean score and was significantly different from formula 1 and 4 ($P < 0.05$) but not different from formula 2 , 5 and 6 ($P > 0.05$)