

# โยเกิร์ตรสพีชฝัก

นางสาว นิดา เจียรธีรางกูร  
นางสาว วาสนี พุฒิกนก

โครงการพิเศษนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาเภสัชศาสตรบัณฑิต  
คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล  
พ.ศ. 2548

# Vegetable-flavored yogurt

MISS NIDA JIANTEERANGKOOL  
MISS WASINEE BHUDHIKANOK

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

2005

โครงการพิเศษ  
เรื่อง โยเกิร์ตรสพีชผัก

.....

(นางสาวนินดา เจียรวิธราชกูร)

.....

(นางสาววาสนีย์ พุฒิกนก)

.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์วัลลา ตั้งรักษาสัตย์)

อาจารย์ที่ปรึกษา

.....

(รองศาสตราจารย์วิมล ศรีสุข)

อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

## บทคัดย่อ

### โยเกิร์ตรสพีชผัก

นิตา เจียรธีรวงูร , วาสนิณี พุฒิกนก

อาจารย์ที่ปรึกษา : วัลลา ตังวณิชชาลัย, วิมล ศรีสุข

ภาควิชาอาหารเคมี คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

คำสำคัญ : โยเกิร์ต, พีชผักไทย, แบบสวิส

ปัจจุบันการรับประทานโยเกิร์ตเป็นที่นิยมมากขึ้นในประเทศไทย มีการแต่งกลิ่นปรุงรส ส่วนใหญ่จะใช้ผลไม้เป็นส่วนประกอบ ในการศึกษาครั้งนี้ต้องการนำเสนอรสชาติที่แปลกใหม่เพื่อเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภค โดยใช้พีชผักที่มีอยู่มากในไทย ซึ่งเป็นรสชาติที่คุ้นเคย จึงคัดเลือกผักมาทั้งหมด 8 ชนิด และแปรรูปให้อยู่ในรูปการถนอมอาหาร ได้แก่ พักทอง แดงกวา รากบัวและแครอท ในรูปแบบการเชื่อม ( ใช้น้ำ 4 ส่วนต่อ น้ำตาล 2 ส่วน) มะเขือเทศ พัก และขิง ในรูปแบบการเชื่อมแห้ง(ใช้น้ำ 1 ส่วนต่อน้ำตาล 1 ส่วน) โดยจะตัดแบ่งผักต่างๆออกเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋ามีขนาดเล็กประมาณ 5×5×5 ลูกบาศก์มิลลิเมตร ส่วนว่านหางจระเข้จะทำในรูปวุ้นเจลาติน เมื่อผักต่างๆ อยู่ในรูปการถนอมอาหารแล้ว นำผักไปผสมกับ plain yogurt ที่เตรียมขึ้นเอง โดยวิธี homemade ผสมโดยให้เป็นเนื้อเดียวกันแบบสวิสในปริมาณผักแปรรูปร้อยละ 15 ของโยเกิร์ต จากนั้นทำการประเมินโยเกิร์ตรสพีชผักทั้ง 8 ชนิด โดยใช้วิธี 9-point Hedonic scale ในผู้ประเมินจำนวน 25 คน ทำการประเมินทั้งหมด 4 ครั้ง จากการวิเคราะห์ทางสถิติโดยวิธี Analysis of variance พบว่า โยเกิร์ตรสผักทองได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ยสูงสุด 7.19 (“ชอบปานกลาง” ถึง “ชอบมาก”) ( $P<0.05$ ) รองลงมาคือโยเกิร์ตรสมะเขือเทศและรสแครอท ได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ย 6.38 และ 6.02 (“ชอบเล็กน้อย” ถึง “ชอบปานกลาง”) ส่วนโยเกิร์ตรสผักเขียว รสรากบัว และรสวุ้นว่านหางจระเข้ ได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ย 5.71 5.68 และ 5.62 (“เฉยๆ” ถึง “ชอบเล็กน้อย”) ตามลำดับ ซึ่งสูงกว่า ( $P<0.05$ ) โยเกิร์ตรสแดงกวาที่ได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ย 4.60 (“ไม่ชอบเล็กน้อย” ถึง “เฉยๆ”) และโยเกิร์ตรสขิง ได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ยต่ำสุดคือ 3.19 (“ไม่ชอบปานกลาง” ถึง “ไม่ชอบเล็กน้อย”) ( $P<0.05$ )

## Abstract

### Vegetable-flavored yogurt

Nida Jianteerangkool, Wasinee Bhudhikanok

Project advisor : Walla Tungrugsasut, Vimol Srisukh

Department of Food-chemistry, Faculty of Pharmacy, Mahidol University

Keyword : Yogurt, Thai-vegetable, Swiss style type

Currently, the consumption of yogurt is very popular in Thailand. Most of the flavored yogurts commercially available were fruit-flavored. In this research project, the purpose was to develop flavored yogurts with new tastes as other alternatives to consumers, using several kinds of vegetables available in Thailand. The selected vegetables were of familial flavor to Thai people. Eight kinds of vegetables were preserved. Pumpkin, cucumber, lotus root and carrot were boiled in syrup (water : sugar = 4:2) while tomato, white gourd and ginger were boiled in syrup (water : sugar = 1:1) and dried. The vegetables were then cut into small cubes [5×5×5 mm]. Whereas, aloe was prepared in the jelly form. Plain yogurt was prepared by homemade method. It was then mixed with 15% w/w of each preserved vegetable in Swiss style type. Sensory evaluation was carried out in 4 replications by using 9-point Hedonic Scale method among 25 panelists. According to Analysis of Variance, pumpkin-flavored yogurt received the significant highest mean score of 7.19 (“like moderately” to “like very much”) ( $P<0.05$ ). Tomato-flavored and carrot-flavored yogurts received the mean scores of 6.38 and 6.02 (“like slightly” to “like moderately”) and white gourd-flavored, lotus root-flavored and aloe jelly-flavored yogurts obtained the mean scores of 5.71, 5.68 and 5.62 (“neither like nor dislike” to “like slightly”), respectively. These flavored yogurts obtained significantly more preference ( $P<0.05$ ) than cucumber-flavored yogurt which received the mean score of 4.60 (“dislike slightly” to “neither like nor dislike”). Ginger-flavored yogurt received the significantly lowest mean score of 3.19 (“dislike moderately” to “dislike slightly”) ( $P<0.05$ ).