

# โยเกิร์ตสมุนไพร

นางสาวชนัญฉิธา

เมืองคำ

นางสาวชลนิภา

เอี่ยมธนาภรณ์

โครงการพิเศษนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญาเภสัชศาสตรบัณฑิต

คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

พ.ศ. 2551

# Herbal-flavored yoghurt

MISS CHANATTHIDA      MUANGKUM  
MISS CHONNIPHA      IAMTHANAPORN

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

2008

โครงการพิเศษ  
เรื่อง โยเกิร์ตสมุนไพร

.....  
(นางสาวชัญฉิธา เมืองคำ)

.....  
(นางสาวชลนิภา เอี่ยมธนาภรณ์)

.....  
(รศ.วัลลา ตั้งรักษาสัตย์)  
อาจารย์ที่ปรึกษา

.....  
(รศ.วิมล ศรีสุข)  
อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

## บทคัดย่อ

### โยเกิร์ตสมุนไพร

ชนัญญิตา เมืองคำ, ชลนิภา เขี่ยมธนาภรณ์

อาจารย์ที่ปรึกษา : วัลลา ตั้งรักษาสัตย์ \*, วิมล ศรีสุข \*

\*ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

คำสำคัญ : โยเกิร์ต, สมุนไพร

โยเกิร์ตเป็นที่นิยมรับประทานมากขึ้นในปัจจุบัน ซึ่งส่วนใหญ่มักเป็นรสผลไม้ต่าง ๆ ในการศึกษาครั้งนี้จึงเป็นการนำเสนอรสชาติใหม่ของโยเกิร์ต โดยใช้สมุนไพรมาเตรียมให้อยู่ในรูปที่เข้ากันได้ดีกับโยเกิร์ต เพื่อเป็นการส่งเสริมการบริโภคโยเกิร์ตให้มากขึ้น โดยทำการคัดเลือกสมุนไพรซึ่งมีขายอยู่ทั่วไปและเป็นที่คุ้นเคยจำนวน 9 ชนิด ได้แก่ เก๊กฮวย ชิง ตะไคร้ มะตูม มะขาม กระเจี๊ยบแดง คำฝอย บัวบก และ เตยหอม มาเตรียมให้อยู่ในรูปวุ้นเจลาติน ซึ่งประกอบด้วยน้ำสมุนไพรเข้มข้น, น้ำตาล, เจลาติน และ ผงวุ้น (agar) ในปริมาณร้อยละ 65.33, 32.67, 1 และ 1 โดยน้ำหนักตามลำดับ แล้วตัดเป็นรูปลูกบาศก์ขนาด 8x8x8 ลูกบาศก์มิลลิเมตร จากนั้นนำมาเตรียมเป็นโยเกิร์ตรสสมุนไพรในปริมาณร้อยละ 20 โดยน้ำหนัก ทำการประเมินโยเกิร์ตสมุนไพรทั้ง 9 ชนิดโดยใช้การประเมินทางประสาทสัมผัสด้วยวิธี 9-point hedonic scale ใช้ผู้ประเมินจำนวน 60 คน เมื่อทำการวิเคราะห์ทางสถิติโดยวิธี Analysis of Variance พบว่าโยเกิร์ตเตยหอมได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ยสูงสุด 7.65 ซึ่งคะแนนความชอบเฉลี่ยอยู่ระหว่าง “ชอบปานกลาง” ถึง “ชอบมาก” สูงกว่าโยเกิร์ตรสสมุนไพรอื่น ๆ อย่างมีนัยสำคัญ ( $p < 0.05$ ) รองลงมาได้แก่ โยเกิร์ตบัวบก, โยเกิร์ตมะตูม, โยเกิร์ตกระเจี๊ยบแดง ซึ่งได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ย 6.37, 6.35 และ 6.08 (“ชอบ” ถึง “ชอบปานกลาง”) ตามลำดับ รองลงมาได้แก่ โยเกิร์ตเก๊กฮวย และโยเกิร์ตมะขาม ได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ย 5.95 และ 5.88 (“เฉย ๆ” ถึง “ชอบ”) โดยโยเกิร์ตชิงได้รับคะแนนความชอบต่ำสุด 4.90 (“ไม่ชอบ” ถึง “เฉย ๆ”) ตามลำดับ

## Abstract

### Herbal-flavored yoghurts

Chanatthida Muangkum, Chonnipha lamthanaporn

Project advisor: Walla Tungrugsasut\*, Vimol Srisukh\*

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

**Keyword:** yoghurt, herbal

Yoghurts are popular food among the consumers nowadays. Currently, there are only the fruit or vegetable-flavored yoghurts. The purpose of this study was to develop the new flavor of yoghurt and to provide to the consumers with other alternatives by prepared the herb that commonly-used and well-known in the suitable form with yoghurts. The 9 selected herbs were Chrysanthemum, Ginger, Lemongrass, Bale-fruit, Tamarind, Roselle, Safflower, Asiatic pennywort and Pandanus which were prepared in gelatin jelly form. Each formula consisted of herbal extract concentration (65.33% w/w), sugar (32.67% w/w), gelatin (1% w/w) and agar (1% w/w). Then cut them into the cubic form sized 8x8x8 mm<sup>3</sup>. The final products contained 20 percents by weight of herbal gelatin jellies. Sensory evaluation was carried out 9-point Hedonic Scale method for the 9 herbal-flavored yoghurts among 60 panelists. According to Analysis of Variance, Pandanus-flavored yoghurts obtained the average mean scores of 7.65 (“like moderately” to “like very much”), obtained significantly highest mean scores ( $p < 0.05$ ). Asiatic pennywort-flavored yoghurts, baled-fruit-flavored yoghurts, Roselle-flavored yoghurts obtained the average mean scores of 6.37, 6.35 and 6.08 (“like slightly” to “like moderately”), respectively. Chrysanthemum-flavored yoghurts, Tamarind-flavored yoghurts obtained the average mean scores of 5.95 and 5.88 (“neither like nor dislike” to “like slightly”). And the last, Ginger-flavored yoghurts obtained the lowest average mean scores, 4.90 (“dislike slightly” to “neither like nor dislike”)