

ขনມເຈລາຕິນຮສພື້ອັກ

ນາຍວຈນະ ສ້າງສົ່ງຈະຍາ
ນາຍເອກສິທີ ອນຸຕຣອມໄພ

ໂຄຮກາຣພິເສ່ານີ້ເປັນສ່ວນໜຶ່ງຂອງກາຮັກສິກຳຕາມຫລັກສູງ
ປະລຸງລູກເກົ່າສົ່ງສົດຮັບບັນຫິຕ
ຄະເນັດເກົ່າສົ່ງສົດ ມາວິທຍາລ້ຽມທິດລ

ພ.ສ. 2553

VEGETABLE GELATIN DESSERTS

MR. WAJANA SRIWONGCHANYA

MR. AKEKASIT ANUTARAAMPAI

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

โครงการพิเศษ
เรื่อง ข่มเจลาตินรสพีชผัก

(นายวจนะ ศรีวงศ์จรวรยา)

(นายเอกสิทธิ์ อนุตรคำไฟ)

(รศ.วัฒนา ตั้งรักษานันท์)

อาจารย์ที่ปรึกษา

(รศ.วิมล ศรีศุข)

อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

บทคัดย่อ

ขัมเจลาตินรสพีชผัก

วจนะ ศรีวงศ์จรวรยา, เอกลีทวี อนุตรรำไพ

อาจารย์ที่ปรึกษา : วัลลดา ตั้งรักษาสัตย์, วิมล ศรีศุข

ภาควิชาอาหารเมือง คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

คำสำคัญ : เจลาติน, ผัก

การศึกษาวิจัยเกี่ยวน้ำอุ่นกับผักนั้นมีมาอย่างยาวนาน ทำให้เราทราบถึงประโยชน์ของการบริโภคผักต่อสุขภาพแต่เนื่องด้วยผักส่วนมากมีกลิ่นและรสชาติที่รุนแรง ทำให้คนบางกลุ่มโดยเฉพาะในเด็กไม่นิยมรับประทานผัก ดังนั้นในการวิจัยนี้จึงนำผักมาแปลงรูปให้อยู่รูปของขัมเจลาตินที่รับประทานได้ง่ายและมีรสชาติดีเป็นที่นิยมของผู้บริโภค เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ประชาชนสนใจและรับประทานผักมากขึ้น พบร่วมกับผลิตภัณฑ์เจลาตินที่พัฒนาขึ้นเป็นสูตรพื้นฐาน ประกอบด้วยเจลาตินในปริมาณ 8 %w/v จากการพัฒนาสูตรที่รับพบร่วมกับสูตรที่ 3 ทั้งประกอบด้วยผักดังนี้ สูตรที่ 1 แครอท มะเขือเทศ พักทอง สูตรที่ 2 บีร์อคโคลี ผักโขม คะน้า และสูตรที่ 3 ข้าวโพด พักทอง และมีการใช้สารแต่งรสแตกต่างกันไปในแต่ละสูตร จากการประเมินผลิตภัณฑ์ขัมเจลาตินทั้งสามสูตรทางประสาทสัมผัสโดยใช้วิธี 9-point hedonic scale ในผู้ประเมินจำนวนทั้งหมด 50 คน เมื่อทำการวิเคราะห์ทางสถิติโดยวิธี Analysis of Variance พบร่วมกับสูตรที่ 1 และสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ยไม่แตกต่างกัน คือ 7.18 และ 7.22 ตามลำดับ (“ชอบปานกลาง” ถึง “ชอบมาก”) แต่สูงกว่าสูตรที่ 2 ซึ่งได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ย คือ 6.58 (“ชอบน้อย” ถึง “ชอบปานกลาง”) อย่างมีนัยสำคัญ($p < 0.05$)

Abstract

Vegetable gelatin desserts

Wajana Sriwongchanya, Ekkasit Anutraumpai

Project advisor : Walla Tungrugsasut, Vimol Srisukh

Department of Food Chemistry, Faculty of Pharmacy, Mahidol University

Keywords : Gelatin, Vegetable

The benefit of vegetable consumption has been widely accepted among people. However, strong vegetable tastes and odors normally deter consumers, especially children. In order to encourage vegetable consumption, vegetables were processed into gelatin desserts which were easier to consume and possessed better taste. Three formulae of gelatin desserts had been developed. The gelatin desserts formulae contained 8% w/v gelatin. Formula 1 consisted of carrot, tomato and pumpkin, Formula 2 consisted of broccoli, spinach and kale, and Formula 3 consisted of corn and pumpkin. Different flavoring agents were used in each formulae. Sensory Evaluation of gelatin desserts, using 9-point Hedonic Scale method, was carried out among 50 panelists. According to Analysis of Variance, it was found that Formula 1 and 3 were not significantly different ($P>0.05$); the mean scores were 7.18 and 7.22 ("Like moderately" to "Like very much"), respectively. Both mean scores were significantly higher than Formula 2 ($P<0.05$). Formula 2 obtained the mean score of 6.58 ("Like slightly" to "Like moderately").