

ไอศกรีมและ/หรือเชอร์เบต
จากผักและผลไม้

นางสาววรรณ ชาญชัยสัมฤทธิ์
นางสาววิสา เตชะชาญวิจิต

โครงการพิเศษนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาเภสัชศาสตรบัณฑิต
คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
พ.ศ. 2553

ICE CREAM AND/OR SHERBET FROM
VEGETABLES AND FRUITS

MISS WORAWAN CHANCHAISAMRIT
MISS WAREESA TACHACHANVICHIT

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 ไส้กรอกและ/หรือเซอ์เบตจากผักและผลไม้

.....
(นางสาววรรณ ชานชัยสัมฤทธิ์)

.....
(นางสาววิสา เตชะชาญวิฑิต)

.....
(รศ.วิมล ศรีสุข)
อาจารย์ที่ปรึกษา

.....
(รศ.วัลลา ตังรักษาสัตย์)
อาจารย์ที่ปรึกษา

บทคัดย่อ

ไอศกรีมและ/หรือเชอร์เบตจากผักและผลไม้

วรวรรณ ชาญชัยสัมฤทธิ์, วรีสา เตชะชาญวิฑิต

อาจารย์ที่ปรึกษา : วิมล ศรีสุข*, วัลลา ตังวรางค์าศัย*

*ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

คำสำคัญ : ไอศกรีม, เชอร์เบต, ผัก, ผลไม้

ไอศกรีมและเชอร์เบตเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ประกอบกับผู้บริโภคหันมาให้ความสนใจในเรื่องของผลิตภัณฑ์สุขภาพมากขึ้น หากมีการคัดเลือกส่วนประกอบที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพน่าจะเป็นการเพิ่มคุณค่าให้กับไอศกรีมและ/หรือเชอร์เบต ดังนั้นโครงการวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์ที่จะนำ ผักและผลไม้ที่มีคุณค่าต่อสุขภาพ มาพัฒนาให้อยู่ในรูปของไอศกรีมและ/หรือเชอร์เบต โดยผลิตเป็นไอศกรีมสูตรวิตามินเอ วิตามินซี และพรีไบโอติก ซึ่งในแต่ละสูตรจะเลือกผักและผลไม้ที่มีวิตามินหรือสารประกอบอื่นๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายในปริมาณสูง พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ 6 ชนิด ได้แก่ ไอศกรีมและเชอร์เบตวิตามินเอ ไอศกรีมและเชอร์เบตวิตามินซี ไอศกรีมและเชอร์เบตพรีไบโอติก และจากการนำผลิตภัณฑ์ทั้ง 6 ชนิด ไปประเมินทางประสาทสัมผัสโดยวิธี 9-point Hedonic Scale โดยใช้ผู้ประเมิน 50 คน การวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยวิธี Analysis of Variance พบว่า ไอศกรีมและเชอร์เบตวิตามินเอ ได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ยสูงสุด คือ 7.7 และ 7.46 ตามลำดับ (“ชอบปานกลาง ” ถึง “ชอบมาก ”) สูงกว่า ไอศกรีมวิตามินซีและไอศกรีมพรีไบโอติก ซึ่งได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ย 6.98 และ 6.80 ตามลำดับ (“ชอบเล็กน้อย ” ถึง “ชอบปานกลาง ”) ($p < 0.05$) เชอร์เบตวิตามินซีได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ย 6.48 (“ชอบเล็กน้อย ” ถึง “ชอบปานกลาง ”) ซึ่งไม่แตกต่างกับไอศกรีมพรีไบโอติก และเชอร์เบตพรีไบโอติก โดยเชอร์เบตพรีไบโอติกได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ยต่ำสุด คือ 6.02 (“ชอบเล็กน้อย ” ถึง “ชอบปานกลาง ”)

Abstract

Ice cream and/or sherbet from vegetables and fruits

Worawan Chanchaisamrit, Wareesa Tachachanvichit

Project advisor : Vimol Srisukh*, Walla Tungrugsasut*

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

Keyword : Ice cream, Sherbet, Vegetable, Fruit

At present, ice cream and sherbet are very popular among Thai people and consumers concern more about health products. Selection of some vegetables and fruits which contained health-benefiting compounds and processed into ice cream and/or sherbet should transform them into value-added products. The purpose of this study was to develop ice cream and/or sherbet from vegetables and fruits with high contents of health-benefiting compounds. Three types of ice cream were developed; they included vitamin A, vitamin C and prebiotic types. Particular kinds of vegetable and fruit were selected for each type. The six formulae developed were vitamin A ice cream and sherbet, vitamin C ice cream and sherbet, and prebiotic ice cream and sherbet. Sensory evaluation was carried out, using 9–point Hedonic Scale method, among 50 panelists. According to Analysis of Variance, vitamin A ice cream and sherbet obtained the highest average mean scores of 7.7 and 7.46 (“like moderately” to “like very much”), respectively. The scores were higher ($p < 0.05$) than those of vitamin C and prebiotic ice cream which obtained the average mean scores of 6.98 and 6.8 (“like slightly” to “like moderately”), respectively. Vitamin C sherbet obtained the average mean score of 6.48 (“like slightly” to “like moderately”) that was not different ($p > 0.05$) from prebiotic ice cream and sherbet. Prebiotic sherbet obtained the lowest average mean score of 6.02 (“like slightly” to “like moderately”).