

ไอศกรีม และ/หรือ เซอร์เบต
สูตรตำรับขนมไทย

นางสาว กนกวรรณ

นางสาว กมลรัตน์

ศิริเตียรวรรณ

หอมสุคนธ์

โครงการพิเศษนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญาเกสัชศาสตรบัณฑิต

คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

พ.ศ. 2553

THAI DESSERT ICE CREAM AND/OR SHERBET

MISS KANOKWAN SIRITIARAWAN

MISS KAMONRAT HOMSUKLON

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 ไอศกรีม และ/หรือ เซอร์เบตสูตรตำรับขนมไทย

.....
(นางสาวกนกวรรณ ศิริเตี้ยวรรณ)

.....
(นางสาวกมลรัตน์ หอมสุคนธ์)

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

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

บทคัดย่อ

ไอศกรีมและ/หรือเชอร์เบตสูตรตำรับขนมไทย

กนกวรรณ ศิริเตียรวรรณ, กมลรัตน์ หอมสุคนธ์

อาจารย์ที่ปรึกษา : วิมล ศรีสุข*, วัลลา ตั้งรักษาสัตย์*

*ภาควิชาอาหารเคมี คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

คำสำคัญ : ไอศกรีม, เชอร์เบต, ขนมไทย

ในปัจจุบันไอศกรีมและ/หรือเชอร์เบตเป็นที่นิยมในกลุ่มวัยรุ่น และคนไทยซึ่งเป็นอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยกลับเป็นขนมที่ดูโบราณแต่เป็นที่ชื่นชอบของบรรดาผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ แต่โดยรวมประชาชนให้ความสนใจต่อผลิตภัณฑ์ที่ให้ผลดีต่อสุขภาพ ดังนั้นจึงเป็นที่มาของโครงการไอศกรีมและ/หรือเชอร์เบตสูตรตำรับขนมไทยขึ้นเพื่อให้คนทุกวัยเข้าถึงผลิตภัณฑ์ทั้งสอง โดยชนิดของขนมไทยที่เลือกนำมาพัฒนาสูตรตำรับคือ ก๋วยเตี๋ยว ข้าวเหนียว ข้าวเหนียว และเต้าทึงน้ำลำไย ทำการพัฒนาตำรับทั้งสี่ทั้งในสูตรขนมโบราณร่วมกับสูตรไอศกรีม/เชอร์เบตพื้นฐาน และพัฒนาสูตรที่มีไขมันต่ำหรือสูตรที่มีปริมาณน้ำตาลลดลง เมื่อทำการคัดเลือกสูตรเบื้องต้นแล้วจึงนำผลิตภัณฑ์ทั้ง 4 สูตร ไปประเมินทางประสาทสัมผัสโดยวิธี 9 - point Hedonic Scale โดยใช้ผู้ประเมิน 50 คน และวิเคราะห์ผลทางสถิติโดยวิธี Analysis of Variance พบว่า ไอศกรีมรสกล้วยบัวชี่ ได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ย 7.26 (“ชอบปานกลาง”ถึง”ชอบมาก”) ซึ่งสูงกว่าเชอร์เบตรสข้าวเหนียว ที่ได้คะแนนความชอบเฉลี่ย 6.62 (“ชอบเล็กน้อย”ถึง”ชอบปานกลาง”)และเชอร์เบตรสเต้าทึงน้ำลำไย ที่ได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ย 6.24 (“ชอบเล็กน้อย”ถึง”ชอบปานกลาง”) ($p < 0.05$) แต่ไม่แตกต่างจากไอศกรีมรสข้าวเหนียว ซึ่งได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ย 6.72 (“ชอบเล็กน้อย”ถึง”ชอบปานกลาง”) ($p > 0.05$) สำหรับไอศกรีมรสข้าวเหนียว เชอร์เบตรสข้าวเหนียว และเชอร์เบตรสเต้าทึงน้ำลำไย ได้รับคะแนนความชอบเฉลี่ยไม่แตกต่างกัน ($p > 0.05$)

Abstract

Thai dessert Ice cream and/or Sherbet

Kanokwan Siritiarawan, Kamonrat Homsuklon

Project advisor : Vimol Srisukh*, Walla Tungrugsasut*

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

Key word : Ice cream, Sherbet, Thai dessert

Nowadays, ice cream and sherbet have become increasingly popular among teenagers whereas traditional Thai desserts are still consumed among the elderly. The project, Thai dessert ice cream and sherbet, was to offer the frozen products to both groups. Four traditional Thai desserts selected for the developments include “Gluay Buat Chee-banana in coconut milk dessert”, “Chao Guai-grass jelly in syrup dessert”, “Sa Koo Tua Dam-tapioca pearl with black beans dessert” and “Tao Tueng Nam Lum Yai-mixed beans and cereals in longan syrup dessert”. Each formula was developed, based on traditional Thai dessert formula and basic ice cream/sherbet formula. Low fat or reduced-sugar formulae had also been developed. Sensory evaluation was carried out for the 4 screened formulae, using 9-point Hedonic Scale method, among 50 panelists. “Gluay Buat Chee” ice cream obtained the mean score of 7.26 (“like moderately” to “like very much”) which was higher than “Chao Guai” sherbet (mean score of 6.62, “like slightly” to “like moderately”) and “Tao Tueng Nam Lum Yai” sherbet (mean score of 6.24, “like slightly” to “like moderately”) ($p < 0.05$). The mean score of “Gluay Buat Chee” ice cream was not different from “Sa Koo Tua Dam” ice cream which obtained the mean score of 6.72 (“like slightly” to “like moderately”) ($p > 0.05$). The mean scores of “Sa Koo Tua Dam” ice cream, “Chao Guai” sherbet and “Tao Tueng Nam Lum Yai” sherbet were not different ($p > 0.05$).