

ชื่อเรื่อง	ผลของสูตรเครื่องดื่มน้ำเพื่อสุขภาพจากกระเจี๊ยบแดงเข้มข้นผสมเนื้อลูกพรุนต่อการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางด้านประสาทสัมผัสของผู้บริโภค
ผู้แต่ง	รัชพล พะวงศรีรัตน์ วารินทร์ พากเพียร และ จุฑาทิพย์ โพธิ์อุบล
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 43 (3พิเศษ):448-451. 2555.
คำสำคัญ	กระเจี๊ยบแดง เนื้อลูกพรุน การประเมินทางด้านประสาทสัมผัส

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ศึกษาการเปลี่ยนแปลงลักษณะทางด้านประสาทสัมผัสของผู้บริโภคที่มีต่อสูตรของเครื่องดื่มน้ำเพื่อสุขภาพจากกระเจี๊ยบแดงเข้มข้นผสมเนื้อลูกพรุน โดยศึกษาถึงอัตราส่วนของกระเจี๊ยบแดงแห้งต่อเนื้อลูกพรุนความหวานและความเค็มซึ่งมีอัตราส่วนของกระเจี๊ยบแดงแห้งต่อเนื้อลูกพรุนทั้งหมด 3 สูตร โดยมีกระเจี๊ยบแดงแห้งเท่ากับ 40 20 และ 80 กรัมตามลำดับศึกษาหาความหวานที่เหมาะสมโดยมีปริมาณน้ำตาลทราย (ซูโครส) ทั้งหมด 3 สูตรคือ 80 60 และ 100 กรัมตามลำดับและศึกษาถึงความเค็มที่เหมาะสมโดยมีปริมาณเกลือทั้งหมด 3 สูตรคือ 1 0.5 และ 1.5 กรัมตามลำดับโดยสูตรทั้งหมดนำไปประเมินความชอบของผู้บริโภคในด้านประสาทสัมผัสโดยให้คะแนนความชอบในด้านอัตราส่วนของกระเจี๊ยบแดงแห้งต่อเนื้อลูกพรุน ความหวาน และความเค็ม แบบ 9 ระดับจากการศึกษาสูตรที่เหมาะสมในการผลิตผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพจากกระเจี๊ยบแดงเข้มข้นผสมเนื้อลูกพรุนพบว่าผู้บริโภคมีความพึงพอใจในอัตราส่วนของกระเจี๊ยบแดงแห้งต่อเนื้อลูกพรุนความหวานและความเค็มซึ่งประกอบด้วยอัตราส่วนของกระเจี๊ยบแดงแห้งต่อเนื้อลูกพรุนเท่ากับ 2:1 โดยมีกระเจี๊ยบแดงแห้ง 40 กรัม(3.45เปอร์เซ็นต์)เนื้อลูกพรุน 20 กรัม(1.72เปอร์เซ็นต์)น้ำตาลทราย 100 กรัม(8.62เปอร์เซ็นต์) และเกลือ 0.5 กรัม (0.04เปอร์เซ็นต์)ในน้ำเปล่า 1,000มิลลิลิตร (86.17เปอร์เซ็นต์)