



รายงานการวิจัย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่มะม่วงน้ำปลาหวาน

Development of Mangoes Gummy Jelly with Nam Pla Wan

ชนิรัตน์ ผึ้งบรรหาร

สาขาเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ประจำปีงบประมาณ 2558

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่มะม่วงน้ำปลาหวาน

Development of Mangoes Gummy Jelly with Nam Pla Wan

ชรินทร์ ฝั่งบรรหาร

สาขาเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

เอกสารฉบับนี้ถูกดาวน์โหลดจาก research.pccru.ac.th/rob
ระบบฐานข้อมูลงานวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์
โดยผู้ใช้งานหมายเลข IP 10.10.10.1
เมื่อ 23/08/2562 เวลา 08:38:27

ทุนอุดหนุนโดย มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ประจำปีงบประมาณ 2558

ชื่องานวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่มะม่วงน้ำปลาหวาน
Development of Mangoes Gummy Jelly with Nam Pla Wan
ผู้วิจัย ชนรินทร์ ฝั่งบรรหาร
สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ ปีเสร็จวิจัย 2559

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาสูตรการเตรียมผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่มะม่วงน้ำปลาหวาน และการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภค มีวิธีการทำการทดลองโดย ศึกษาสูตรพื้นฐานในการเตรียมผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่ ศึกษาสูตรพื้นฐานน้ำปลาหวาน เมื่อได้สูตรพื้นฐานที่ได้รับการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคแล้วนำมาศึกษาสูตรการเตรียมผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่มะม่วงน้ำปลาหวาน ศึกษาโคจรการที่กำหนดอัตราส่วนของน้ำมะม่วงต่อน้ำปลาหวาน (คิดเป็นกรัม) ที่อัตราส่วน 100:200 150:150 และ 200:100 พบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่มะม่วงน้ำปลาหวานสูตรที่ 1 (อัตราส่วนน้ำมะม่วงน้ำดอกไม้อ่อนต่อน้ำปลาหวาน 100 : 200 กรัม) มากที่สุด โดยมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) มีเจลาติน น้ำอุ่น กลูโคสไซรัป น้ำมะม่วงน้ำดอกไม้อ่อน น้ำปลาหวาน และกรดซิตริก เป็นส่วนประกอบ คิดเป็นร้อยละ 10.05 19.43 30.16 13.41 26.81 และ 0.14 ตามลำดับ การยอมรับของผู้บริโภคในด้านสี กลิ่น และเนื้อสัมผัส อยู่ที่ระดับความชอบเล็กน้อย ส่วนด้านรสชาติ และความชอบโดยรวม อยู่ที่ระดับความชอบปานกลาง

คำสำคัญ : มะม่วงน้ำดอกไม้อ่อน, กัมมี่เยลลี่

กิตติกรรมประกาศ

รายงานการวิจัยฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยคำแนะนำต่าง ๆ จากคณาจารย์ในมหาวิทยาลัย
ราชภัฏเพชรบูรณ์ และความร่วมมือช่วยเหลืออย่างดียิ่งจากบุคคลหลายฝ่าย ที่สละเวลาให้คำแนะนำ
คำปรึกษา รวมถึงข้อเสนอแนะต่าง ๆ อันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการดำเนินการวิจัยในครั้งนี้
ผู้วิจัยขอขอบคุณ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ที่ได้ให้ทุนอุดหนุน
การวิจัยครั้งนี้มา ณ ที่นี้ด้วย

ชนิรัตน์ ผึ้งบรรหาร

20 กุมภาพันธ์ 2559

เอกสารฉบับนี้ถูกดาวน์โหลดจาก research.pcru.ac.th/rdp
ระบบฐานข้อมูลงานวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์
โดยผู้ใช้งานหมายเลข IP 10.10.10.1
เมื่อ 23/08/2562 เวลา 08:38:28

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ช
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและที่มาของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย	2
ขอบเขตของโครงการวิจัย	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	3
ผลิตภัณฑ์กัมมะสะเซลล์	3
การขึ้นรูปผลิตภัณฑ์กัมมะสะเซลล์	9
มะม่วง	11
น้ำปลาหวาน	19
การทดลองทางประสาทสัมผัส	19
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	21
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	23
วัตถุประสงค์	23
อุปกรณ์	23
วิธีการทดลอง	24
บทที่ 4 ผลการวิจัยและอภิปรายผล	29
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	33
สรุป	33

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ข้อเสนอแนะ	33
บรรณานุกรม	34
ภาคผนวก	37
ภาคผนวก ก (ภาพวัตถุคิบ แม่พิมพ์ และผลิตภัณฑ์ที่มีเยลลี่มะม่วงน้ำปลาหวาน)	38
ภาคผนวก ข (แบบทดสอบทางประส ทศัมผัส 9 - Point Hedonic Scaling Test)	42
ประวัตินักวิจัย	46

เอกสารฉบับนี้ถูกดาวน์โหลดจาก research.psu.ac.th/rdb
ระบบฐานข้อมูลงานวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์
โดยผู้ใช้งานหมายเลข IP 10.10.10.1
เมื่อ 23/08/2562 เวลา 08:38:28

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	การแบ่งกลุ่มการทดสอบทางประสาทสัมผัส	2
2	สูตรพื้นฐานของผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่	24
3	ส่วนผสมน้ำปลาหวาน คิดเป็นอัตราส่วนร้อยละของน้ำหนักทั้งหมด	26
4	คะแนนเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ของ ผลิตภัณฑ์เยลลี่กัมมี่สูตรพื้นฐาน 4 สูตร	29
5	คะแนนเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ของ น้ำปลาหวานสูตรพื้นฐาน 3 สูตร	30
6	อัตราส่วนผสมผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่มะม่วงน้ำปลาหวาน คิดเป็นกรัมและคิดเป็นอัตรา ส่วนร้อยละของน้ำหนักทั้งหมด	31
7	คะแนนเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ของ ผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่มะม่วงน้ำปลาหวาน	32

เอกสารฉบับนี้ถูกดาวน์โหลดด้วยระบบฐานข้อมูลงานวิจัย โดยผู้ใช้งานหมายเลข IP 10.1.1.10 เมื่อ 23/08/2562 เวลา 08:38:26