

ชื่อโครงการ : น้ำมะขามพร้อมดื่มบรรจุกระป๋อง
ชื่อนักศึกษา : นาย อรุณ อินทร์ักษ์
อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์อำพรพรรณ ชัยกุลเสรีวัฒน์
ระดับการศึกษา : ปริญญาตรี
ภาควิชา : เทคโนโลยีการอาหาร
คณะ : คณะวิทยาศาสตร์
ภาคการศึกษา/ ปีการศึกษา : 3 /2558

บทคัดย่อ

ศึกษาการผลิตน้ำมะขามบรรจุกระป๋องโดยมีการกำหนดมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ คือ ค่าความเป็นกรด-ด่าง เท่ากับ 3.0-3.5 และปริมาณของแข็งที่ละลายได้ 15-16 °Brix โดยการคัดเลือกน้ำมะขามเปียกเข้มข้นที่จะมาผลิตเป็นน้ำมะขามจากแหล่งต่างๆ จากนั้นผลิตน้ำมะขาม โดยแปรส่วนผสมต่างๆ ได้แก่ น้ำมะขามเปียก กรดซิตริก สาร CMC และน้ำ ทั้งหมด 11 สูตร จากนั้นนำทั้ง 11 สูตร มาวิเคราะห์หาค่าความเป็นกรด-ด่าง ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ และประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่าสูตรที่คัดเลือกได้มี 2 สูตร ได้แก่ สูตรที่ 6 และ 11 โดยที่สูตรที่ 6 ส่วนผสมคือน้ำมะขามเปียก 7.10% น้ำตาล 12.70% น้ำผึ้ง 2.70% CMC 0.05% และน้ำเปล่า 77.34% และพบว่าลักษณะของน้ำมะขามที่ได้มี body ค่อนข้างมากมีกลิ่นหอมมาก ส่วนสูตรที่ 11 มีส่วนผสมของน้ำมะขามเปียก 15.00% น้ำตาล 12.00% น้ำผึ้ง 3.00% CMC 0.20% และน้ำเปล่า 69.40% พบว่าลักษณะของผลิตภัณฑ์น้ำมะขามที่ได้มี body น้อยมากมีกลิ่นหอมน้อยกว่า

คำสำคัญ : น้ำมะขามบรรจุกระป๋อง, น้ำมะขามเปียก

ผู้ตรวจ

Project Title : Canned Tamarind Juice
By : Mr. Aroon Intarak
Advisor : Ampun Chaikulsareewath
Degree : Bachelor of Science
Major : Food Technology
Faculty : Science
Semester / Academic year : 3 /2015

Abstract

Production of canned tamarind juice was studied. The standard of the product is pH = 3.0-3.5 and total soluble solids 15-16 °Brix. The concentrated tamarind source was selected for tamarind juice production. Then, the ingredients (tamarind juice, citric acid compounds CMC and water) of tamarind juice production were varying as 11 formulas. Each formula was analyzed for pH and total soluble solid and sensory evaluation. The suitable formulas were formula 6 and 11. The ingredients of formula 6 were 7.10% tamarind juice, 12.70% sugar, 2.70% honey, 0.05% CMC and 77.34% water. The tamarind juice had good body and flavor. The ingredients of formula 11 were 15.00% tamarind juice, 12.00% sugar, 3.00% honey, 0.20% CMC and 69.40% water. The tamarind juice had good body and flavor.

Keywords : Canned tamarind juice, Concentrated tamarind source

Approved by

.....