



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา  
การศึกษาปริมาณน้ำลิ้นจี่และสารให้ความคงตัวในไอศกรีม Love Rose  
Research on lychee juice and stabilizer in ice cream love rose



โดย  
นายวราวุธ ดิกปัญญาวุฒิ 5604400275

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการสหกิจศึกษา  
ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว  
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม  
ภาคการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2560

หัวข้อโครงการ

การศึกษาปริมาณน้ำลิ้นจี่และสารให้ความคงตัวในไอศกรีม Love Rose

Research on lychee juice and stabilizer in ice cream Love Rose

รายชื่อผู้จัดทำ

นายวราวุธ ตึกปัญญาวุฒิ

ภาควิชา

การโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์

อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์สุนทร สอนกิจดี

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ ประจำปีการศึกษาที่ 2 ปีการศึกษา 2560

คณะกรรมการการสอบโครงการ



ส.ไพฑูริย์ สอนกิจดี

(อาจารย์สุนทร สอนกิจดี)

.....อาจารย์ที่ปรึกษา

นายภาณุวิชญ์ จันทศิริ

(นายภาณุวิชญ์ จันทศิริ)

.....พนักงานที่ปรึกษา

.....กรรมการกลาง

(นายสหรัตน์ กลองนรินทร์)

.....

.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา  
( ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. มารุจ ลิ้มปะวัฒน์ )

|                        |                                                                    |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| ชื่อโครงการ            | : การศึกษาปริมาณน้ำลิ้นจี่และสารให้ความคงตัวในไอศกรีม<br>Love Rose |
| หน่วยกิต               | : 5                                                                |
| ผู้จัดทำ               | : นายวรายุธ ดิกปัญญาวุฒิ                                           |
| อาจารย์ที่ปรึกษา       | : อ.สุนทร สอนกิจดี                                                 |
| ระดับการศึกษา          | : ปริญญาตรี                                                        |
| สาขาวิชา               | : การโรงแรม                                                        |
| คณะ                    | : ศิลปศาสตร                                                        |
| ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา | : 2/2560                                                           |

### บทคัดย่อ

การจัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง “ Love Rose ” มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างรายการอาหารที่แปลกใหม่ให้กับห้องอาหารของโรงแรม เพื่อสร้างรายได้ให้กับโรงแรมและเพื่อสร้างมูลค่าให้กับห้องอาหารของโรงแรมอนันตรา สยาม ซึ่งเป็นโรงแรมที่มีชื่อเสียง มีผู้ให้บริการมากมายทั้งคนไทยและชาวต่างชาติมาใช้บริการเป็นจำนวนมากจึงทำให้ความต้องการในด้านอาหารมีหลากหลายมาก ทางโรงแรมจึงต้องมีการนำเสนอเมนูอาหารที่หลากหลายมากขึ้นตามความต้องการของนักท่องเที่ยว ทดสอบโดยการให้ระดับของสารให้ความคงตัว 2 ได้แก่ 10 กรัมและ 12 กรัม จากการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบแบบ 5-point hedonic scale โดยใช้ผู้ร่วมการทดสอบเป็นนักศึกษาและอาจารย์ของมหาวิทยาลัยสยาม จำนวน 30 คน โดยจากการสอบถามพบว่าไอศกรีม “ Love Rose ” ได้รับการประเมิน ด้านรสชาติของไอศกรีม ด้านความนุ่มของไอศกรีม ด้านรสชาติของลิ้นจี่ในไอศกรีม ด้านความสวยงามของไอศกรีม ด้านกลิ่นของไอศกรีม ด้านความหวานของไอศกรีม ด้านสีของไอศกรีม ความชอบโดยรวมในระดับความพึงพอใจระดับมากทั้ง 2 ระดับ

คำสำคัญ : ไอศกรีม / ลิ้นจี่ / โรสไชรูป

**Project Title** : Ice Cream "Love Rose"  
**By** : Mr. Warayut Tikpanyawut  
**Advisor** : Mr. Suntorn Sonkidee  
**Degree** : Bachelor of Arts  
**Major** : Hotel  
**Faculty** : Liberal Arts  
**Semester / Academic year** : 2/2017

### **Abstract**

The cooperative education project had the objectives to create a new dish for the hotel restaurant in top up hotel earning and to create value for the dining room. Anantara Siam Bangkok Hotel is a famous hotel which serves both Thais and foreigners. The demand for food is very diverse. The hotel needs to offer a variety of dishes according to the needs of tourists. Tested by using 2 levels of a stabilizer, include 10 grams and 12 grams. We used a sensory evaluation with 5-point hedonic scale by using test participants, students and teachers in Siam University for a total of 30 people. We discovered that Love Rose evaluated on taste, softness, the taste of lychee, beauty, smell, sweet, color, satisfaction levels were very satisfied.

**Keyword:** Ice cream / lychee / Rose syrup

Approved by

.....

## กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาศึกษางานในโครงการสหกิจศึกษา ณ สถานที่ โรงแรมอนันตรา สยาม ในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ได้เริ่มฝึกงานตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม พ.ศ. 2561 ถึง วันจันทร์ ที่ 30 เมษายน พ.ศ. 2561 ส่งผลให้ผู้จัดทำนั้นได้รับความรู้เพิ่มมากขึ้นและได้รับประสบการณ์ต่าง ๆ มากมาย สำหรับโครงการสหกิจศึกษานี้สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

- |                                                  |                  |
|--------------------------------------------------|------------------|
| 1. นายภาณุวิชญ์ จันทร์ศิริ ตำแหน่ง Commis partie | พนักงานที่ปรึกษา |
| 2. อาจารย์สุนทร สอนกิจดี                         | อาจารย์ที่ปรึกษา |

และบุคคลอื่น ๆ อีกมากมายที่ไม่ได้กล่าวถึง ณ ที่นี้ไม่ให้ความร่วมมือ และช่วยเหลือในส่วนต่างๆ ในการจัดทำรายงานของผู้จัดทำ

ขอขอบคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องและให้คำแนะนำและให้ข้อมูลจึงทำให้รายงานเล่มนี้สมบูรณ์ ตลอดจนให้ดูแลให้ความเข้าใจกับชีวิตของการทำงานจริงซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

หากในรายงานเล่มนี้เกิดข้อผิดพลาดประการใด อาทิ พิมพ์ข้อความผิด ใช้คำไม่สุภาพขออภัย ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นายวราวุธ ดิग्ปัญญาวุฒติ 5604400275

18 พฤษภาคม 2561

# สารบัญ

## หน้า

|                        |   |
|------------------------|---|
| จดหมายนำส่งรายงาน..... | ก |
| กิตติกรรมประกาศ.....   | ข |
| บทคัดย่อ.....          | ค |
| Abstract.....          | ง |

### บทที่ 1 บทนำ

|                                         |   |
|-----------------------------------------|---|
| 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา..... | 1 |
| 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....         | 1 |
| 1.3 ขอบเขตของกลุ่มตัวอย่าง.....         | 1 |
| 1.4 ตัวแปรที่ใช้ในการศึกษา.....         | 2 |
| 1.5 ประโยชน์ที่ได้รับ.....              | 2 |

### บทที่ 2 การทบทวนเอกสาร/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 2.1 ที่มาของไอศกรีม.....                    | 3  |
| 2.1.1 ชนิดของไอศกรีม.....                   | 4  |
| 2.2 ส่วนประกอบของ ไอศกรีมและหน้าที่.....    | 6  |
| 2.2.1 นม, ครีม ( Milk,Cream ).....          | 6  |
| 2.2.2 นมผง ( Milk poder ).....              | 7  |
| 2.2.3 Grucose.....                          | 8  |
| 2.2.4 สารให้ความคงตัว ( Stabilizer ).....   | 9  |
| 2.3 กระบวนการผลิตไอศกรีม.....               | 9  |
| 2.3.1 การผสม (Mixing).....                  | 9  |
| 2.3.2 การพาสเจอร์ไรส์ (Pasteurization)..... | 9  |
| 2.3.3 การบ่ม (Ageing).....                  | 9  |
| 2.3.4 การแช่เยือกแข็ง (Freezing).....       | 9  |
| 2.3.5 การบ่มแข็ง (Hardening).....           | 9  |
| 2.3.6 การเก็บรักษา (Storage).....           | 10 |
| 2.4 เครื่องผลิตไอศกรีม.....                 | 10 |

## สารบัญ(ต่อ)

หน้า

### บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| 3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ.....                       | 11 |
| 3.1.1 ประวัติความเป็นมาของโรงแรม.....                         | 12 |
| 3.2 ห้องพักรที่ให้บริการในโรงแรม การให้บริการภายในโรงแรม..... | 13 |
| 3.2.1 ห้องพักรประเภทต่างๆ.....                                | 13 |
| 3.2.2 การบริการห้องอาหารต่างๆ.....                            | 18 |
| 3.2.3 กิจกรรมต่างๆ.....                                       | 22 |
| 3.3 รูปแบบการบริหารงานขององค์กร.....                          | 24 |
| 3.4 ตำแหน่งและลักษณะงาน.....                                  | 24 |
| 3.5 งานที่ได้รับมอบหมาย.....                                  | 24 |
| 3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน.....                                | 25 |
| 3.7 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา.....                 | 25 |
| 3.8 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....                           | 26 |
| 3.9 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้.....                           | 26 |

### บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| 4.1. อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต.....                         | 27 |
| 4.2 วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต.....                         | 27 |
| 4.3 ขั้นตอนในการผลิต.....                                | 28 |
| 4.4 การเก็บรวบรวมและการวิเคราะห์ข้อมูล.....              | 29 |
| 4.4.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล.....                           | 29 |
| 4.4.2 การวิเคราะห์ข้อมูล.....                            | 29 |
| 4.5 ผลการดำเนินงาน.....                                  | 30 |
| 4.5.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม.....                | 30 |
| 4.5.2 ผลการประเมินทางประสาทสัมผัส.....                   | 30 |
| 4.6 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจและการแปลผลระดับความพึงพอใจ..... | 34 |
| 4.7 สรุปผลการวิจัย.....                                  | 35 |

## สารบัญ(ต่อ)

หน้า

### บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| 5.1.สรุปผลโครงการ.....                          | 36 |
| 5.1.1 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ.....          | 36 |
| 5.1.2 ข้อเสนอแนะ.....                           | 36 |
| 5.2.สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....          | 36 |
| 5.2.1.ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....      | 36 |
| 5.2.2.ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา..... | 37 |
| 5.3.ข้อเสนอแนะ.....                             | 37 |
| บรรณานุกรม.....                                 | 38 |
| ภาคผนวก.....                                    | 39 |
| ภาคผนวก ก. แบบสอบถาม.....                       | 40 |
| ภาคผนวก ข. ภาพขนาดปฏิบัติงาน.....               | 43 |
| ภาคผนวก ค. บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา.....      | 48 |
| ภาคผนวก ง. บทความเชิงวิชาการ.....               | 50 |
| ภาคผนวก จ. ไปสเตอร์.....                        | 55 |
| ภาคผนวก ฉ. ประวัติผู้จัดทำ.....                 | 57 |



## สารบัญตาราง

หน้า

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| ตารางที่ 3.1 ตารางแสดงขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....             | 27 |
| ตารางที่ 4.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม.....                  | 30 |
| ตารางที่ 4.2 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจและการแปลผลระดับความพึงพอใจ..... | 35 |



## สารบัญรูปภาพ

### หน้า

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| รูปที่ 3.1 รูปโรงแรม อนันตรา สยาม กรุงเทพฯ.....                    | 11 |
| รูปที่ 3.2 รูปแผนที่โรงแรม อนันตรา สยาม กรุงเทพฯ.....              | 12 |
| รูปที่ 3.3 สัญลักษณ์โรงแรม อนันตรา สยาม กรุงเทพฯ.....              | 12 |
| รูปที่ 3.4 ห้องพักประเภท Deluxe room.....                          | 13 |
| รูปที่ 3.5 ห้องพักประเภท Premier room.....                         | 14 |
| รูปที่ 3.6 ห้องพักประเภท Deluxe kasara room.....                   | 14 |
| รูปที่ 3.7 ห้องพักประเภท Junior suite.....                         | 15 |
| รูปที่ 3.8 ห้องพักประเภท Garden terrace room.....                  | 15 |
| รูปที่ 3.9 ห้องพักประเภท Garden terrace suite.....                 | 16 |
| รูปที่ 3.10 ห้องพักประเภท One bedroom suite.....                   | 16 |
| รูปที่ 3.11 ห้องพักประเภท bedroom jim Thompson explorer suite..... | 17 |
| รูปที่ 3.12 ห้องพักประเภท Anantara presidential suite.....         | 17 |
| รูปที่ 3.13 ห้องอาหาร Madison.....                                 | 18 |
| รูปที่ 3.14 ห้องอาหาร Biscotti.....                                | 19 |
| รูปที่ 3.15 ห้องอาหาร Shintaro.....                                | 19 |
| รูปที่ 3.16 ห้องอาหาร The spice maket.....                         | 20 |
| รูปที่ 3.17 ห้องอาหาร Aqua.....                                    | 20 |
| รูปที่ 3.18 ห้องอาหาร The lobby.....                               | 21 |
| รูปที่ 3.19 ห้องอาหาร Mocha and Muffins.....                       | 21 |
| รูปที่ 3.20 Anantara Spa.....                                      | 22 |
| รูปที่ 3.21 สระว่ายน้ำ.....                                        | 22 |
| รูปที่ 3.22 ห้องประชุมขนาดเล็ก.....                                | 23 |
| รูปที่ 3.23 ห้องประชุมขนาดใหญ่.....                                | 23 |
| รูปที่ 3.24 Health club.....                                       | 24 |
| รูปที่ 3.25 รูปภาพนักศึกษา.....                                    | 24 |
| รูปที่ 3.26 รูปภาพพนักงานที่ปรึกษา.....                            | 25 |
| รูปที่ 4.1 การนําน้ำตาล, กลูโคส, นม, ครีม ต้ม.....                 | 28 |

## สารบัญรูปภาพ(ต่อ)

หน้า

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| รูปที่ 4.2 นำหม้อออกมาพักไว้.....                                    | 28 |
| รูปที่ 4.3 นำใส่ในเครื่องทำไอศกรีมและกวน.....                        | 28 |
| รูปที่ 4.4 ไอศกรีม “Love Rose” .....                                 | 29 |
| รูปที่ 4.5 การยอมรับทางด้านรสชาติของไอศกรีม Love Rose.....           | 31 |
| รูปที่ 4.6 การยอมรับทางด้านความนุ่มของไอศกรีม Love Rose.....         | 31 |
| รูปที่ 4.7 การยอมรับทางด้านรสชาติของกลิ่นจี่ในไอศกรีม Love Rose..... | 32 |
| รูปที่ 4.8 การยอมรับทางด้านความสวยงามของไอศกรีม Love Rose.....       | 32 |
| รูปที่ 4.9 การยอมรับทางด้านกลิ่นของไอศกรีม Love Rose.....            | 33 |
| รูปที่ 4.10 การยอมรับทางด้านความหวานของไอศกรีม Love Rose.....        | 33 |
| รูปที่ 4.11 การยอมรับทางด้านสีของไอศกรีม Love Rose.....              | 34 |
| รูปที่ 4.12 การยอมรับทางด้านความชอบโดยรวมของไอศกรีม Love Rose.....   | 34 |

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ในปัจจุบันธุรกิจด้านการท่องเที่ยวในประเทศไทยนั้นมีการโปรโมทและมีนักท่องเที่ยวเข้ามาเพิ่มขึ้น ทำให้เกิดแหล่งท่องเที่ยวมากขึ้นตามไปด้วย และสิ่งที่สำคัญในการดึงดูดนักท่องเที่ยวไม่ใช่เพียงแค่แหล่งท่องเที่ยว, ธรรมชาติ และวัฒนธรรมเพียงเท่านั้น แต่ยังรวมถึงทางด้านอาหารและเครื่องดื่มด้วย ซึ่งในธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มนั้นจะต้องปรับตัวและแก้ไขปรับปรุงให้สามารถเข้ากับลูกค้าได้หลากหลายมากขึ้น

ในปัจจุบันอาหารและเครื่องดื่มนั้นเริ่มมีความหลากหลายมากขึ้น ทำให้มีการแข่งขันสูงในการสร้างสรรค์อาหารและเครื่องดื่มที่อร่อย แปลกใหม่และไม่เหมือนใครมีมากขึ้น จึงทำให้มีวัตถุดิบที่ไม่ค่อยได้ใช้มีมากและใกล้หมดอายุ จึงเป็นสาเหตุที่ผู้วิจัยต้องการสร้างสรรค์เมนูใหม่ ๆ และไม่เหมือนใคร ที่จะสามารถทำให้โรงแรมเกิดรายได้ สร้างความแปลกใหม่ที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวและแขกที่เข้ามาพักในโรงแรม สามารถเพิ่มเป็นซิกเนเจอร์ของโรงแรมได้อีกด้วย.

เนื่องจากอาหารที่ผู้วิจัยนั้นต้องการวิจัยคือ ไอศกรีม ไอศกรีมมีด้วยกันหลากหลายรสชาติ หลากหลายความชอบและหลากหลายสูตร จึงเป็นอีกหนึ่งสาเหตุที่ทำให้เกิดการวิจัยปริมาณสารให้ความคงตัวและกลิ่นที่ใส่ในไอศกรีม สารให้ความคงตัวมีความสำคัญในการทำไอศกรีมมาก ซึ่งทำให้เนื้อสัมผัสของไอศกรีมเนียนนุ่มละมุนเป็นเนื้อเดียวกัน ส่วนกลิ่นที่ใส่ในไอศกรีมทำให้ได้รสชาติของกลิ่น การใส่วัตถุดิบเหล่านี้ส่งผลต่อรสชาติและรสสัมผัสของไอศกรีม ซึ่งรสสัมผัสจะเนียนนุ่มหรือหยาบเป็นเกล็ดละเอียดและรสชาติของกลิ่นจะมากหรือน้อย ขึ้นอยู่กับปริมาณสารให้ความคงตัวและกลิ่น ความชอบของประชากรกลุ่มตัวอย่างที่ได้การชิมไอศกรีมตัวอย่างที่แตกต่างกันจะทำให้ได้รับข้อมูลที่สามารถสรุปได้ว่าปริมาณเท่าไรที่จะทำให้ประชากรส่วนมากขึ้นชอบได้มากที่สุด

### 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของกลิ่นและสารให้ความคงตัวที่ใส่ลงในไอศกรีม

“Love Road”

1.2.2 เพื่อนำวัตถุดิบที่ใกล้หมดอายุแล้วมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

### 1.3 ขอบเขตของกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรกลุ่มตัวอย่าง คือ พนักงานงานประจำ (Staff) ในแผนก และแผนกที่เกี่ยวข้อง โดยเลือกกลุ่มตัวอย่างด้วยวิธีเจาะจง

#### 1.4. ตัวแปรที่ใช้ในการศึกษา

ตัวแปรต้น คือ ปัญหาในการมีวัตถุดิบที่เหลือใช้และใกล้หมดอายุ

ตัวแปรตาม คือ แบบสอบถามและบทสัมภาษณ์จากพนักงานประจำ(staff)

#### 1.5 ประโยชน์ที่ได้รับ

1.5.1 สามารถนำเสนอเมนูจากวัตถุดิบที่ใกล้หมดอายุ ให้เกิดเป็นเมนูใหม่ที่อร่อยและแปลกใหม่ได้

1.5.2 ช่วยลดต้นทุนในการทิ้งวัตถุดิบที่หมดอายุไปนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์

1.5.3 สร้างสรรค์เมนูใหม่ให้แขกเกิดความแปลกใหม่ในรสชาติที่แตกต่าง

1.5.4 ที่รับรู้ถึงความพึงพอใจสัมผัสและรสชาติที่ดีที่สุดจากประชากรกลุ่มตัวอย่างจากไอศกรีม “Love Road”



## บทที่ 2

### การทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การทำโครงการสหกิจศึกษาในเรื่องของการศึกษาระดับปริมาณน้ำดื่มและสารให้ความคงตัวในไอศกรีม Love Rose มีการศึกษาข้อมูลและงานเอกสารต่างๆที่มีความเกี่ยวข้องกับการทำไอศกรีมดังต่อไปนี้

#### 2.1 ที่มาของไอศกรีม

ไอศกรีม เป็นผลิตภัณฑ์จากนมที่ผ่านการแช่เยือกแข็ง ประกอบด้วยผลิตภัณฑ์จากนม น้ำตาล น้ำ และสารปรุงแต่งกลิ่นและรส อาจมีการเติมไข่ ผลิตภัณฑ์จากไข่ และสารให้ความคงตัว ไอศกรีมและ ผลิตภัณฑ์ประเภทไอศกรีม จัดเป็นอาหารหวานประเภทแช่แข็ง มีรสชาติหวานนุ่มละมุน โดยในปัจจุบันมีหลากหลายชนิดหลากหลายรสชาติ

ในประเทศไทยนั้น ไอศกรีมเริ่มเข้ามาในช่วงสมัยรัชกาลที่ 5 เป็นหนึ่งในวัฒนธรรมตะวันตกที่ทรงนำมาเผยแพร่ในสยาม หลังเสร็จประกาศอินเดีย, ชาวและสิงคโปร์ น้ำแข็งในตอนแรกๆ ยังไม่สามารถผลิตในประเทศได้ จึงต้องนำเข้าจากประเทศสิงคโปร์ เมื่อไทยตั้งเครื่องทำน้ำแข็งเข้ามาก็เริ่มมีการทำไอศกรีมกันมากขึ้นโดยไอศกรีมในพระราชวังนั้นทำจากน้ำมะพร้าวอ่อน ใส่เม็ดมะขามคั่ว จนต่อมาเมื่อมีโรงงานทำน้ำแข็ง ในช่วงแรกๆ นั้นไอศกรีมกะทิมีลักษณะเป็นน้ำแข็งละเอียด รสหวานไม่มาก และมีกลิ่นหอมของดอกนมแมว

ลักษณะของไอศกรีมกะทิใส่ด้วยพร้อมโรยด้วยถั่วลิสงคั่วก็มีมาตั้งแต่สมัยนั้น ซึ่งต่อมาไอศกรีมกะทิก็นับเป็นการเปลี่ยนแปลงพัฒนาขึ้น จากกะทิใส่ๆก็มีความเข้มข้น มีการใส่ลอดช่อง, เม็ดแมงลัก และขุมนึกเข้าไป โดยคนไทยได้ดัดแปลงไอศกรีมของต่างชาติมาเป็นไอศกรีมกะทิ โดยใช้กะทิผสมกับน้ำตาลนำไปปั่นให้แข็ง เนื้อไอศกรีมค่อนข้างใสเป็นเกล็ดน้ำแข็งละเอียด เวลารับประทานต้องดูดไอศกรีมออกจากขอบห่อโลหะเมื่อไอศกรีมเริ่มแข็งตัว ตอนขายดักใส่ด้วยเป็นลูกๆ เรียกไอศกรีมดัก กินกับถั่ว ข้าวเหนียวหรือลูกชิด บางคนกินกับขนมปังที่หั่นเป็นท่อน และมีรอยแยกเป็นร่องอยู่ตรงกลาง ส่วนไอศกรีมหลอด หรือไอศกรีมแท่งก็เกิดขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 7 โดยใช้ น้ำหวานใส่หลอดสังกะสีและเขย่าให้แข็ง และมีก้านไม้เสียบ ซึ่งไอศกรีมแบบหลอดก็มีการพัฒนาจนมาเป็นไอศกรีมโบราณที่มีส่วนผสมของนมโดยมีลักษณะเป็นแท่งสี่เหลี่ยมอาจทานเป็นแท่งหรือตัดใส่ถ้วยรับประทานก็ได้

### 2.1.1 ชนิดของไอศกรีม

#### 1) ชนิดของไอศกรีมตามกฎหมาย

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 222 พ.ศ.2544 ได้ให้ไอศกรีมเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ โดยแบ่งชนิดของไอศกรีมเป็น 5 ชนิด ดังนี้

1.1) ไอศกรีมนม ได้แก่ ไอศกรีมที่ทำขึ้นโดยใช้นมหรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม

1.2) ไอศกรีมดัดแปลง ได้แก่ ไอศกรีมนม ที่ทำขึ้นโดยใช้ไขมันชนิดอื่นแทน ไขมันทั้งหมดหรือแต่บางส่วน หรือไอศกรีมที่ทำขึ้นโดยใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันแต่ผลิตภัณฑ์นั้น มิใช่ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม

1.3) ไอศกรีมผสม ได้แก่ ไอศกรีมนม หรือไอศกรีมดัดแปลงซึ่งมีผลไม้หรือ วัตถุอื่นที่เป็นอาหารเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

1.4) ไอศกรีมนม ไอศกรีมดัดแปลง หรือไอศกรีมผสม ชนิดเหลว หรือแข็ง หรือผง

1.5) ไอศกรีมหวานเย็น ได้แก่ ไอศกรีมที่ทำขึ้นโดยใช้น้ำและน้ำตาล หรืออาจมีวัตถุอื่นที่เป็นอาหารเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย โดยไอศกรีมทั้ง 5 ชนิดอาจใส่วัตถุแต่งกลิ่น รส และสีด้วยก็ได้

#### 2) ชนิดของไอศกรีมตามการค้า

แบ่งชนิดของไอศกรีมและผลิตภัณฑ์ทางการค้า เป็น 17 ชนิด (วรรณ และ วิบูลย์ศักดิ์, 2531) ดังต่อไปนี้

2.1) Plain Ice cream เป็นไอศกรีมที่ประกอบด้วยสารที่ให้สีและกลิ่นในปริมาณน้อยกว่าร้อยละ 5 ของส่วนผสมของไอศกรีม เช่น ไอศกรีมวานิลลา กาแฟ และคาราเมล

2.2) Chocolate เป็นไอศกรีมที่เติมผงโกโก้ หรือช็อกโกแลต

2.3) Fruit เป็นไอศกรีมที่ประกอบด้วยผลไม้ อาจมีการเติมสีหรือกลิ่นของผลไม้บรรจุกระป๋อง หรือผลไม้เชื่อม-แช่อิ่ม

2.4) Nut เป็นไอศกรีมที่ประกอบด้วยผลไม้เนื้อแข็ง (nut) เช่น อัลมอนด์ วอลนัท ถั่วลิสง และอื่นๆ อาจเติมสีหรือกลิ่นเพิ่มเติม

2.5) Frozen (French ice cream หรือ French custard ice cream) เป็นไอศกรีมที่ประกอบด้วยปริมาณเนื้อไข่แดง (egg yolk solids) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 1.4 ของน้ำหนักผลิตภัณฑ์

2.6) Ice milk เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันร้อยละ 2 -7 ของแข็งไม่รวมไขมัน ร้อยละ 12 - 15 โดยมีการเติมสารให้ความหวาน กลิ่น และมีลักษณะแข็งเหมือนไอศกรีม

2.7) Fruit Sherbet เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำผลไม้ น้ำตาล สารให้ความคงตัว และผลิตภัณฑ์นม มีลักษณะคล้ายน้ำแข็ง แต่ใส่นม (นมพร้อมมันเนย นมขาดมันเนย นมข้นหรือนมผง) แทนที่จะใช้น้ำอย่างเดียว

2.8) Ice เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำผลไม้ น้ำตาล สารให้ความคงตัว อาจมีการเติมกรดผลไม้ (fruit acid) กลิ่น หรือน้ำแล้วนำไปแช่แข็ง โดยทั่วไปประกอบด้วยน้ำตาล ร้อยละ 28 -30 และมีค่าการขึ้นฟูร้อยละ 20 –25 ไม่มีการใส่นมหรือผลิตภัณฑ์นม

2.9) Confection เป็นไอศกรีมที่มีกลิ่นรสตามต้องการ มีชิ้นลูกกวาด เช่น peppermint stick, buttercruch หรือ chocolate chip ในผลิตภัณฑ์

2.10) Pudding เป็นไอศกรีมที่มีผลไม้ผสม นัท ลูกเกด มีการเติมเหล้าเครื่องเทศ หรือไข่ ตัวอย่างเช่น Nesselrode และ plum pudding

2.11) Mousse เป็นไอศกรีมที่ทำจากครีม น้ำตาล สี เดิมกลิ่น และนำไปแช่แข็ง บางครั้งใส่นมข้นเพื่อให้ได้เนื้อไอศกรีมที่ดี

2.12) Variegated Ice cream เป็นไอศกรีมวานิลลาธรรมดาที่มีน้ำเชื่อม หรือของเหลวอื่นๆ เช่นช็อกโกแลต butterscotch ซึ่งทำให้ไอศกรีมมีลายคล้ายหินอ่อน

2.13) Fanciful Name Ice cream เป็นไอศกรีมที่มักประกอบด้วยส่วนผสมที่ให้กลิ่นต่างๆ กัน (กลิ่นผสม)

2.14) Neapolitan เป็นไอศกรีมที่มี 2 รสในภาชนะเดียวกัน

2.15) New York หรือ Philadelphia เป็นไอศกรีมวานิลลาธรรมดาที่มีการเติมสีเข้มๆ อาจเติมไขมันและไข่มากกว่าในสูตรไอศกรีมทั่วไป

2.16) Soft Serve Ice cream หรือ Ice milk เป็นผลิตภัณฑ์แช่แข็งที่ไม่ต้องผ่านขั้นตอนการบ่มแข็ง (Hardening) เหมือนไอศกรีมทั่วไป การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ ไม่ใช้การตัก แต่จะไข่ออกจากเครื่องปั่นไอศกรีมโดยตรง

2.17) Rainbow Ice cream เป็นไอศกรีมสายรุ้ง ได้จากการเติมสีตั้งแต่ 6 สีขึ้นไป จนทำให้มองเห็นเป็นสีสายรุ้ง เวลาจำหน่ายจะไข่ออกจากเครื่องปั่นเหมือน Ice milk

## 2.2 ส่วนประกอบของไอศกรีมและหน้าที่

วัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตไอศกรีมมีหลายชนิด แบ่งเป็น 2 กลุ่มใหญ่ ๆ คือ วัตถุดิบที่มาจากส่วนประกอบของนมหรือผลิตภัณฑ์นม เป็นส่วนประกอบที่มีความสำคัญ เป็นส่วนประกอบพื้นฐานในผลิตภัณฑ์ไอศกรีม ส่วนประกอบเหล่านี้ได้แก่ ไขมัน และของแข็งที่ไม่ใช่ไขมัน ได้แก่ นมสด นมข้นระเหย เนย นมผง และหางนมผง ส่วนวัตถุดิบที่ไม่ใช่ ส่วนประกอบของนมหรือผลิตภัณฑ์นม ได้แก่ น้ำ น้ำตาล สารให้ความคงตัว และอิมัลซิไฟเออร์ ส่วนประกอบของไอศกรีมและหน้าที่ของส่วนประกอบ แหล่งที่มา : Varnam and Sutherland (1994)



- ไขมัน ให้กลิ่นรส เนื้อ เนื้อสัมผัสและความรู้สึกสัมผัสด้วยปาก
- ของแข็งที่ไม่ใช่ไขมัน ให้เนื้อ เนื้อสัมผัส ความหวานและอากาศที่แทรกอยู่
- น้ำตาล ให้ความหวานและปรับปรุงเนื้อสัมผัส
- สารให้กลิ่นรส ให้กลิ่นรสที่ไม่ได้มาจากผลิตภัณฑ์นม
- สี ปรับปรุงลักษณะปรากฏและส่งเสริมให้กลิ่นรสเด่นและชัดเจนขึ้น
- อิมัลซิไฟเออร์ ปรับปรุงคุณสมบัติในการตีให้ขึ้นฟู และเนื้อสัมผัส
- สารให้ความคงตัว ปรับปรุงความหนืด อากาศที่แทรกอยู่ เนื้อสัมผัสและคุณสมบัติทางด้านจุดหลอมเหลว

### 2.2.1 นม, ครีม ( Milk, Cream)

เป็นองค์ประกอบหลักที่มีความสำคัญในการผลิตไอศกรีม การใช้ไขมันในปริมาณที่เหมาะสม ช่วยให้ส่วนผสมมีความสมดุลได้ ไอศกรีมที่มีไขมันน้อย เนื้อสัมผัสเรียบเนียน กลิ่นรสดี ทำให้ผลิตภัณฑ์มีขนาดเล็กลง เนื่องจากปริมาณไขมันที่มากขึ้นทำให้ปริมาณน้ำในสูตรลดลง ผลิตภัณฑ์จึงมีขนาดเล็กลง ไขมันนมจัดเป็นแหล่งไขมันหลักที่ใช้ในการผลิตไอศกรีมเช่น นมสด ครีม เนย น้ำมันเนย หางนมผง และนมระเหยต่างๆ เพื่อเป็นการลดต้นทุนการผลิต เนื่องจากในแถบประเทศที่ไม่มีการเลี้ยงโคนมนั้น ไขมันจากนมจะมีราคาแพง โดยไขมันพืชที่นิยมใช้ได้แก่ น้ำมันมะพร้าว น้ำมันปาล์ม และน้ำมันเมล็ดปาล์ม เป็นต้น (Olsen, 1993) Cheema (1991) ได้ผลิตไอศกรีมโดยใช้น้ำมันถั่วลิสง น้ำมันถั่วเหลือง และน้ำมันข้าวโพดแทนไขมันนม พบว่าแรงตึงผิว ความหนืด และอัตราการละลายของไอศกรีมที่ใช้ไขมันจากพืชมีค่าใกล้เคียงกับตัวอย่างควบคุม แต่ร้อยละการขึ้นฟูของไอศกรีมที่ใช้ไขมันจากพืชต่ำกว่าตัวอย่างควบคุม และมีค่าพีเอชสูงกว่าตัวอย่างควบคุมเล็กน้อย เมื่อทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสพบว่า ไอศกรีมที่ใช้ไขมันจากพืชมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับ

### 2.2.2 นมผง ( Milk powder )

ประกอบไปด้วยโปรตีนเป็นส่วนประกอบหลักและแลคโตส ซึ่งแลคโตสเป็นน้ำตาลที่มีรสหวานและละลายได้ยาก ในไอศกรีมแลคโตส เป็นสาเหตุของการเกิดลักษณะเนื้อสัมผัสที่เป็นทราย ส่วนโปรตีนมีสมบัติที่ดีในการเป็นอิมัลซิไฟอิงเอเจนต์ ( emulsifying agent ) และสารก่อฟอง (foaming agent ) ช่วยเสริมความแข็งแรงให้กับโครงสร้างของไอศกรีม ทำให้มีความคงตัวและมีลักษณะเนื้อสัมผัสที่ดีมากขึ้น

### 2.2.3 Trimoline, Grucose

เป็นประเภทในน้ำตาลอินเวิร์ต น้ำตาลอินเวิร์ต (invert sugar) คือ สารให้ความหวาน (sweetener) เตรียมโดยการนำน้ำเชื่อมจากน้ำตาลซูโครส (sucrose) มาทำปฏิกิริยาไฮโดรไลซิส (hydrolysis) สลายพันธะไกลโคไซด์ (glycosidic bond) ด้วยกรดหรือเอนไซม์ (enzyme) ทำให้

ได้น้ำตาลฟรุกโทส (fructose) และกลูโคส (glucose) อย่างละเท่าๆกัน ในธรรมชาติพบน้ำตาลอินเวิร์ตในน้ำผึ้ง (honey) ซึ่งนอกจากจะทำให้ไอศกรีมมีความหวานตามต้องการแล้ว ยังช่วยเพิ่มเนื้อสัมผัสของไอศกรีม และยังทำหน้าที่ป้องกันการเป็นน้ำแข็ง (Anti – freeze) น้ำตาลที่ช่วยให้ไอศกรีมมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มโดยช่วยลดจุดเยือกแข็งของไอศกรีม ซึ่งทำให้เนื้อไอศกรีมอ่อนลงจนรับประทานสะดวกที่อุณหภูมิเย็น โดยปกตินิยมใช้น้ำตาลซูโครสร่วมกับกลูโคสไซรัปในการผลิตไอศกรีม และควรใช้สารให้ความหวานที่ระดับ 12 – 20 ถ้าเติมสารให้ความหวานในระดับสูงเกินไป ไอศกรีมจะหวานจัดและเหลวเกินควร

#### 2.2.4 สารให้ความคงตัว ( Stabilizer )

สารให้ความคงตัวมีอิทธิพลต่อการเคลื่อนที่ของน้ำ เป็นผลมาจากการเกิดพันธะไฮโดรเจน และการสร้างร่างแหสามมิติในส่วนของเหลว ทำให้น้ำไม่สามารถเคลื่อนที่ได้ ซึ่งจะช่วยปรับปรุงความคงตัวของไอศกรีมระหว่างการเก็บรักษาชะลอการเกิดผลึกน้ำแข็ง ในระหว่างการเก็บรักษาและการขนส่ง นอกจากนี้ยังช่วยให้ส่วนผสมมีความข้นหนืด ให้ความมันเมื่อบริโภค และเกี่ยวข้องกับอากาศที่แทรกอยู่ภายในเนื้อ ไอศกรีม จุดหลอมเหลวของไอศกรีม การต้านทานการละลายของไอศกรีมและการป้องกันการแยกตัวของเวย์ในระหว่างการละลายชนิดและปริมาณของสารให้ความคงตัวที่ใช้ขึ้นกับส่วนประกอบธรรมชาติของส่วนประกอบ ตัวแปร ในกระบวนการผลิต และอายุการเก็บรักษานิดของสารให้ความคงตัวที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ไอศกรีม ได้แก่

1) คาราจีแนน (Carrageenan) เป็นพอลิแซ็กคาไรด์ซัลเฟตที่สกัดได้จากสาหร่ายทะเลสีแดง คือ *Chondrus crispus* และ *Gigartina stellata* คาราจีแนนแบ่งออกเป็น 3 ชนิดใหญ่ ๆ ได้แก่ แคปปา (kappa) ไอโอตา (iota) และแลมบ์ดา (lambda) แคปปาและไอโอตา มีสมบัติเกิดเจลได้เมื่อมีโพแทสเซียมไอออน ส่วนแลมบ์ดาเกิดเจลไม่ได้ คาราจีแนนละลายได้ดีและมีความคงตัวที่ pH สูงกว่า 7 ถ้า pH ต่ำกว่า 7 ความคงตัวจะลดลง โดยเฉพาะเมื่อ อุณหภูมิสูงขึ้น ในภาวะที่มีน้ำตาล ความเข้มข้นสูงปนอยู่ในสารละลาย การใช้คาราจีแนนในผลิตภัณฑ์ไอศกรีมจะมีคุณสมบัติในการป้องกันการตกตะกอนของเวย์โปรตีน และการแยกตัวของของเหลว (syneresis) คาราจีแนนจะทำปฏิกิริยากับโปรตีน ทำให้ส่วนผสม ของไอศกรีมมีความข้นหนืดสูง มักใช้ร่วมกับสารให้ความคงตัวชนิดอื่น เพื่อป้องกันการแยกตัวของน้ำระหว่างการละลายและเพื่อให้ได้ผลเต็มที่ควรได้รับความร้อนสูงกว่า 70 องศาเซลเซียส (Andreasen and Nielsen, 1992)

2) อัลจิเนต (Alginate) เป็น สารที่สกัดได้จากสาหร่ายทะเลสีน้ำตาล คือ *Macrocystis pyrifera*, *Laminaria cloustoni* และ *Laminaria digitata* อัลจิเนตที่ผลิต ทางการค้ามีหลายอนุพันธ์ เช่น อนุพันธ์ของเกลือ โซเดียม โพแทสเซียม แอมโมเนีย และโพ- ฟอสเฟต ซึ่งมีสมบัติการละลายในน้ำที่ต่างกัน (นิธิยา, 2545) การใช้โซเดียมอัลจิเนตจะให้คุณสมบัติที่ดีในด้านเนื้อสัมผัส การหลอมเหลว และความคงตัวในระหว่างการเก็บรักษาของไอศกรีมโดยใช้ต้องใช้ความร้อนในการละลายอัลจิเนตก่อน

3) อนุพันธ์ของเซลลูโลส มีการใช้กันมากในไอศกรีม ในรูปโซเดียม คาร์บอกซี เมทิลเซลลูโลส (Sodium carboxy methy cellulose, Na-CMC) ซึ่งเป็นอนุพันธ์ของ เซลลูโลสอีเทอร์ อาจเรียกว่า เซลลูโลสกัม (cellulose gum) ละลายได้ในน้ำเย็น ช่วยอุ้มน้ำ ลด การเคลื่อนตัวของน้ำ ให้เนื้อไอศกรีมที่แข็ง มีเนื้อสัมผัสที่ดี ทนต่อการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิได้ดี และเมื่อไอศกรีมแข็งตัว จะไม่เกิดผลึกน้ำแข็งขนาดใหญ่แต่มีแนวโน้มทำปฏิกิริยากับโปรตีนนม และอาจกระตุ้นการเกิดการแยกตัวของเวย์ในระหว่างการละลาย แก้ไขโดยการใช้อยู่ร่วมกับคารา- จีแนนปริมาณเล็กน้อย

4) โลคัสบีนกัน (Locust bean gum) ได้มาจากพืช ในส่วนเอนโด-สเปิร์มของ เมล็ด จากต้น carob หรือ locust bean (*Ceratonia siliqua*) ซึ่งเป็นไม้ยืนต้นในพืชตระกูลถั่วชนิดหนึ่ง โลคัสบีนกันไม่ละลายในน้ำเย็น ต้องใช้ความร้อนช่วยในการละลาย จะให้สารละลายที่มีความหนืด สูงที่สุดเมื่อได้รับความร้อนสูงถึง 95 องศาเซลเซียส แล้วจึงทำให้เย็นลงปัจจุบันได้พัฒนาให้มี สมบัติพองตัวได้ในน้ำเย็นและนำมาใช้ในผลิตภัณฑ์นม การนำมาใช้ในผลิตภัณฑ์ไอศกรีม จะให้ ความข้นหนืดและเนื้อสัมผัสที่ดี แม้ว่าจะมีเวย์แยกตัวออกมาบ้าง การละลายต้องใช้ความร้อนที่ อุณหภูมิประมาณ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที และจะละลายอย่างสมบูรณ์ที่อุณหภูมิพาส เจอไรส์ มีคุณสมบัติการหลอมเหลวในไอศกรีมได้ดี แต่อาจกระตุ้นการแยกตัวของเวย์เมื่อไอศกรีม ละลาย ควรใช้ร่วมกับคาราจีแนน

5) กัวร์กัม (Guar gum) ได้จากเอนโดสเปิร์มของเมล็ดจากต้น guar (*Cyamopsis tetragonolobus*) ซึ่งเป็นพืชตระกูลถั่วกัวร์กัมไม่สามารถเกิดเจลได้ แต่อุ้มน้ำและกระจายตัวได้ดีใน น้ำเย็น สารละลายที่ได้มีความหนืดสูงและให้ความหนืดสูงสุดภายหลังจากเวลา 2 ชั่วโมง เมื่อ อุณหภูมิสูงขึ้นจะอุ้มน้ำได้มากขึ้นและมีความหนืดเพิ่มขึ้นด้วย จึงใช้เป็นสารเพิ่มความหนืด ความ หนืดของสารละลายกัวร์กัมจะขึ้นอยู่กับอุณหภูมิ pH เวลา ความเข้มข้นการคนและขนาดอนุภาค การใช้กัวร์กัมทำให้อายุของเนื้อที่มีความข้นมาก แต่ถ้าใช้ปริมาณมากเกินไปจะทำให้เกิดลักษณะ เป็นเมือกและยาง

## 2.3 กระบวนการผลิตไอศกรีม

กระบวนการในการผลิตไอศกรีมประกอบด้วยขั้นตอนต่างๆเช่นการผสม การพาสเจอไรส์ การบ่ม การแช่เยือกแข็ง การบ่มแข็ง การเก็บรักษา

### 2.3.1 การผสม (Mixing)

วัตถุดิบที่ใช้ซึ่งมีทั้งของเหลวและผง ส่วนผสมที่เป็นของเหลวเติมลงในหม้อผสม ได้โดยตรง ส่วนผสมที่เป็นของแข็งจะมีปัญหาในการกระจายตัวอาจต้องทำให้เป็นของเหลวก่อน

### 2.3.2 การพาสเจอไรส์ (Pasteurization)

ประเทศไทยได้กำหนดมาตรฐานในการให้ความร้อนแก่ผลิตภัณฑ์ไอศกรีม ดังต่อไปนี้ ต้องผ่านกรรมวิธีใดวิธีหนึ่งดังนี้ ทำให้อุ่นขึ้นถึงอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 68.5 องศาเซลเซียส

และคงอุณหภูมิไว้ไม่น้อยกว่า 30 นาที หรือทำให้ร้อนขึ้นถึงอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 80 องศาเซลเซียส และคงอุณหภูมิไว้ไม่น้อยกว่า 25 วินาที หลังจากนั้นทำให้เย็นลงทันทีที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส

ในระหว่างการทำสเตอไรซ์ สารให้ความคงตัวของอาหารจะละลายหายไป ทำให้คุณสมบัติในการให้ความคงตัวของเวย์โปรตีนเพิ่มขึ้น การให้ความร้อนทำให้โปรตีนเสียสภาพธรรมชาติซึ่งมีผลต่อคุณภาพไอศกรีม ลักษณะเป็นครีมมากกว่า เนื้อสัมผัสเรียบและเนื้อดีกว่า การให้ความร้อนมากเกินไปเกิดกลิ่นคาราเมลขึ้น

### 2.3.3 การบ่ม (Ageing)

หลังการทำสเตอไรซ์ส่วนผสมจะถูกทำให้เย็นลงอย่างรวดเร็วและนำไปบ่มที่อุณหภูมิ 0 - 5 องศาเซลเซียส ระยะเวลาในการบ่มไม่ควรนานเกินกว่า 24 ชั่วโมง เพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์

### 2.3.4 การแช่เยือกแข็ง (Freezing)

การแช่เยือกแข็งจะทำหลังจากการบ่ม ขั้นตอนการแช่เยือกแข็งไอศกรีมมี 2 ขั้นตอน คือ ขั้นที่ 1 การลดอุณหภูมิในเครื่องแช่เยือกแข็งโดยมีการกวน เป็นการเติมอากาศเข้าไป เรียกว่าขั้นตอนการปั่นให้แข็ง ขั้นที่ 2 เป็นการเยือกแข็งที่เกิดขึ้นในห้องแช่เยือกแข็ง เรียกว่า การบ่มแข็ง (Hardening)

### 2.3.5 การบ่มแข็ง (Hardening)

เมื่อส่วนผสมออกจากเครื่องแช่เยือกแข็ง ไอศกรีมจะยังไม่แข็งตัวทั้งหมด จำเป็นต้องนำไปแช่เยือกแข็งต่อไป เพื่อรักษาเนื้อสัมผัสและโครงสร้างของไอศกรีมที่เกิดขึ้นในการปั่นให้เป็นน้ำแข็งไว้ ทำการบรรจุลงในภาชนะที่ต้องการ

### 2.3.6 การเก็บรักษา (Storage)

ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมควรเก็บในอุณหภูมิที่คงที่ การแปรปรวนของอุณหภูมิจะนำไปสู่ การเคลื่อนที่และการรวมตัวของน้ำ และเกิดเป็นผลึกน้ำแข็งขนาดใหญ่หลังการแข็งตัวอีกครั้งหนึ่ง อุณหภูมิที่ใช้ในการเก็บไอศกรีมเป็นเวลานาน คือ - 20 ถึง - 25 องศาเซลเซียส ที่อุณหภูมินี้ น้ำในไอศกรีมประมาณร้อยละ 90 จะแข็งตัวเป็นผลึกน้ำแข็ง แต่ในระหว่างขนส่งและการจำหน่ายอุณหภูมิที่ใช้เก็บจะสูงขึ้น คือ - 13 ถึง - 18 องศาเซลเซียส

## 2.4 เครื่องผลิตไอศกรีม

เครื่องผลิตไอศกรีมแบ่งเป็น 2 ชนิดคือ เครื่องแช่เยือกแข็งแบบไม่ต่อเนื่อง และแบบต่อเนื่อง เครื่องแช่แข็งแบบไม่ต่อเนื่องมีทั้งแบบแนวตั้งและแนวนอนเครื่องแช่เยือกแข็งแนวนอนแบบต่อเนื่องจะแช่เยือกแข็งได้เร็วกว่า ทำให้ได้ไอศกรีมที่มีเนื้อสัมผัสที่เรียบเนียน อากาศจะเข้าไปอยู่ในส่วนผสมที่ความดันต่ำกว่าปกติ

เครื่องแช่เยือกแข็งแนวตั้งแบบไม่ต่อเนื่องในยุคแรกเริ่มมีการออกแบบอย่างง่าย ประกอบด้วยถังทรงกระบอกในแนวตั้ง ทำให้เย็นโดยขดลวดความเย็น หรือจุ่มในสารให้ความเย็น ไบมีดจะถูกตรึงให้อยู่กับที่ภายในถังทรงกระบอก แต่จะหมุนได้ ทำหน้าที่ดีและกวาดไอสกปรกที่แข็งตัวออกจากผนัง กระบวนการจะ สิ้นสุดเมื่อส่วนผสมทั้งหมดอยู่ในสถานะแข็งตัว

เครื่องแช่เยือกแข็งแบบไม่ต่อเนื่องแนวนอน จะให้ความสะดวกในการใช้งานมากกว่า แนวตั้ง ปัจจุบันได้เข้าไปแทนที่แบบแนวตั้ง การทำความเย็นใช้ระบบการขยายตัวโดยตรงและใช้ฮาโลคาร์บอนเป็นสารทำความเย็น



### บทที่ 3

#### รายละเอียดการปฏิบัติงาน

##### 3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

###### โรงแรม อนันตรา สยาม กรุงเทพฯ

อนันตรา มีรากศัพท์มาจากภาษาสันสกฤตซึ่งมีความหมายว่า “ไร้ที่สิ้นสุด” สะท้อนถึงแนวคิดแห่งอิสรภาพ การเคลื่อนไหว และความกลมเกลียวซึ่งถือเป็นหัวใจในการมอบประสบการณ์ในแบบอนันตรา

รีสอร์ทของอนันตราแต่ละแห่งมีจุดแข็งด้านขนบธรรมเนียมประเพณีที่รุ่มรวย มรดกทางประวัติศาสตร์ และความงามตามธรรมชาติ ดังนั้นประสบการณ์ทุกครั้ง ณ โรงแรมและรีสอร์ทของเราจึงถือเป็นการค้นพบและแรงบันดาลใจอันเป็นเอกลักษณ์โดดเด่นของอนันตรา



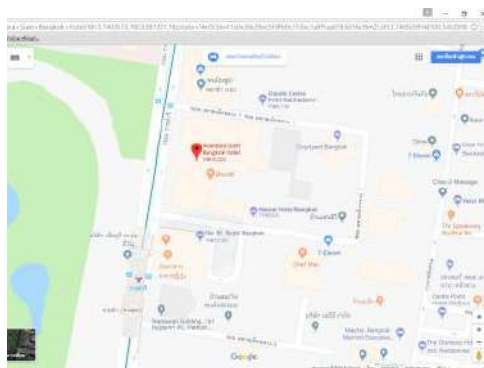
รูปที่ 3.1 รูปโรงแรม อนันตรา สยาม กรุงเทพฯ

ที่มา: <https://www.ctrip.co.th/hotels/bangkok-hotel-detail-909890/anantara-siam-bangkok-hotel/>

โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ ตั้งอยู่ที่ 155 ถนนราชดำริ เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330 ประเทศไทย

โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ ตั้งอยู่ในใจกลางกรุงเทพฯ ซึ่งสามารถเดินทางไปยังสถานที่ทุกแห่งภายในกรุงเทพฯ ได้อย่างง่ายดาย ไม่ว่าจะเป็นมาพบกับเราเพื่อติดต่อธุรกิจ ช้อปปิ้ง เที่ยวชมสถานที่ทางวัฒนธรรม หรือล่องเรือชมแม่น้ำเจ้าพระยา

สถานที่พักผ่อนกลางเมืองสุดหรูของเราอยู่ในย่านศูนย์กลางการค้าและความบันเทิงที่บริเวณราชประสงค์ โดยอยู่ติดกับสถานีรถไฟฟ้าบีทีเอสราชดำริ ท่านจึงสามารถเดินทางไปยังสถานที่ต่างๆ ทั่วทั้งเมืองได้โดยง่าย แหล่งช้อปปิ้งที่ดีที่สุด กรุงเทพฯ และสวนลุมพินีอยู่ห่างออกไปเพียง 2 นาที



รูปที่ 3.2 รูปแผนที่โรงแรม อนันตรา สยาม กรุงเทพฯ

### 3.1 ประวัติความเป็นมาของโรงแรม อนันตรา สยาม กรุงเทพฯ



รูปที่ 3.3 สัญลักษณ์โรงแรม อนันตรา สยาม กรุงเทพฯ

ที่มา: <https://siam-bangkok.anantara.co.th/>

**"ไมเนอร์ โฮเทล กรุ๊ป" ประกาศเปลี่ยนชื่อ "โฟร์ชีชั่นส์" เป็น "อนันตรา สยาม กรุงเทพฯ"**

ไมเนอร์ โฮเทล กรุ๊ป (MHG) ผู้ดำเนินธุรกิจโรงแรมและรีสอร์ทกว่า 120 แห่ง ในภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก ตะวันออกกลาง มหาสมุทรอินเดีย และแอฟริกา และได้ทำการประกาศเปลี่ยนชื่อเป็นโรงแรมโฟร์ชีชั่นส์ กรุงเทพฯ อยู่บนถนนราชดำริ ใจกลางกรุงเทพฯ ซึ่งบริษัทเป็นเจ้าของเป็นโรงแรมอนันตรา สยามกรุงเทพฯ โฮเต็ล แอนด์ สปา โดยจะเข้าเป็นส่วนหนึ่งของกลุ่มโรงแรมอนันตราในประเทศไทย ตั้งแต่วันที่ 1 มีนาคม 2558 เป็นต้นไป โดยไมเนอร์ โฮเทล กรุ๊ป และยังคงวางแผนทุ่มงบประมาณในการปรับปรุงโรงแรมอนันตราแห่งใหม่นี้อีกด้วย

ด้วยทำเลที่ตั้งใจกลางเมืองกรุงเทพฯ ตรงข้ามกับราชกรีฑาสโมสร (Royal Bangkok Sports Club) ใกล้กับย่านธุรกิจสำคัญ สถานบันเทิงแหล่งช้อปปิ้ง สวนลุมพินี และสถานที่ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่สำคัญ โรงแรมแห่งนี้จึงเหมาะอย่างยิ่งสำหรับทั้งนักธุรกิจและนักท่องเที่ยว

โรงแรมซึ่งเป็นที่นิยมในกลุ่มนักท่องเที่ยวระดับบน ประกอบด้วยห้องพักจำนวน 354 ห้อง ห้องอาหารและบาร์ 7 แห่ง สปาฟิตเนสและสระว่ายน้ำกลางแจ้ง นอกจากนี้ ทางโรงแรมยังมีห้อง

ประชุมและห้องจัดงานเลี้ยง ที่สามารถรองรับงานเลี้ยงทั้งขนาดใหญ่และขนาดเล็ก พร้อมห้องบอลรูมที่สามารถรองรับแขกได้ถึง 400 ที่นั่ง สำหรับงานแต่งงาน และ 550 ที่นั่ง สำหรับการจัดงานแบบเชิยเตอร์นายวิลเลียม เอ็ดลั๊วด์ ไฮเน็ค ประธานกรรมการและประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บมจ. ไมเนอร์ อินเตอร์เนชั่นแนล (MINT) เห็นว่าการเปลี่ยนแบรนด์ของโรงแรมในครั้งนี้ เป็นการทำความฝันที่จะมีโรงแรมต้นแบบซึ่งตั้งอยู่ในใจกลางเมืองหลวงของประเทศไทยให้เป็นจริง หลังได้ก่อตั้งแบรนด์อนันตราขึ้นในปี 2544 เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของกลยุทธ์ระยะยาวของกลุ่มโรงแรมไมเนอร์ (MHG) ในการสร้างแบรนด์ของตนเองเพื่อนำเสนอประสบการณ์แห่งการพักผ่อนอันหรูหราที่แตกต่าง ให้นักเดินทางได้สัมผัส ณ เมืองท่องเที่ยวชั้นนำของโลก นับตั้งแต่การเปิดตัวจนถึงปัจจุบัน บริษัทมีโรงแรมภายใต้แบรนด์อนันตรามากกว่า 30 แห่ง ใน 8 ประเทศ และยังมีแผนการขยายโรงแรมและรีสอร์ทอีกกว่า 10 แห่งในอนาคต

### 3.2 ห้องพักที่ให้บริการในโรงแรม การให้บริการภายในโรงแรม

#### 3.2.1 ห้องพักต่างๆที่ให้บริการ

การให้บริการห้องพักแก่แขกของแต่ละประเภทนั้น โดยรวมทั้งสิ้น 354 ห้อง แบ่งออกเป็นห้องหลากหลายรูปแบบดังนี้

##### 1) ห้องพักประเภท Deluxe room

ห้องพักนี้เป็นการผสมผสานระหว่างความสบายที่น่าเชิญชวนและความหรูหราอย่างมีรสนิยม มอบความรู้สึกอบอุ่นเหมือนอยู่บ้านด้วยสัมผัสแบบไทยอันมีเอกลักษณ์ที่ช่วยเพิ่มความประณีตงดงามแห่งจุดหมายปลายทาง เช่ตัวพ่อนคลายให้สบายในอ่างอาบน้ำทรงลึกภายในห้องน้ำหินอ่อนของท่าน เพลิดเพลินกับวิวของบริเวณใกล้เคียงอันมีชื่อเสียงโดยรอบโรงแรม



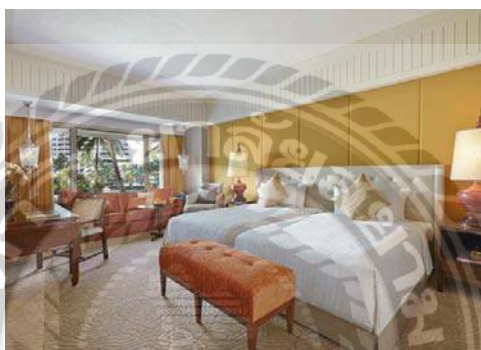
รูปที่ 3.4 ห้องพักประเภท Deluxe room

ที่มา: <https://siam-bangkok.anantara.co.th/deluxe-room/>



## 2) ห้องพักประเภท Premier room

ตกแต่งในแบบร่วมสมัยที่ให้ความรู้สึกอบอุ่น ผสมผสานเครื่องตกแต่งในโทนสีอ่อนสบายตาและงามสง่าอย่างมีรสนิยม เข้ากับสัมผัสแบบไทยอันมีเอกลักษณ์ที่ให้ความรู้สึกสงบเงียบและนุ่มนวลสุดหรรษา เพลิดเพลินกับวิวของบริเวณใกล้เคียงอันมีชื่อเสียงโดยรอบโรงแรมใจกลางเมืองของเรา ขณะที่ท่านผ่อนคลายบนโซฟาริมหน้าต่าง หรือตอบอีเมลที่โต๊ะทำงาน แชะตัวผ่อนคลายให้สบายในอ่างอาบน้ำภายในห้องน้ำหินอ่อนของท่าน และนอนหลับพักผ่อนบนเตียงที่แสนสบายซึ่งตกแต่งด้วยเครื่องนอนชั้นดีที่สุดรวมทั้งหมดบนเบาะนุ่มๆ



รูปที่ 3.5 ห้องพักประเภท Premier room

ที่มา: <https://siam-bangkok.anantara.co.th/premier-room/>

## 3) ห้องพักประเภท Deluxe kasara room

ห้องกษราดีลักซ์ตั้งอยู่บนชั้นกษราที่มอบเอกสิทธิ์พิเศษ ภายในห้องตกแต่งในแบบร่วมสมัยแต่ทว่ายังคงไว้ซึ่งความคลาสสิกที่สุดแสนสบาย เพลิดเพลินกับการใช้บริการในกษราเลานจ์ ซึ่งรวมถึงกษราคอนเซียร์จที่จัดเตรียมไว้โดยเฉพาะ สภาพแวดล้อมภายในเลานจ์ที่น่าผ่อนคลายที่มีอาหารและเครื่องดื่มบริการให้เป็นอีกหนึ่งนันทนาการ ท่านสามารถใช้บริการด้านธุรกิจต่างๆ และอีกมากมาย

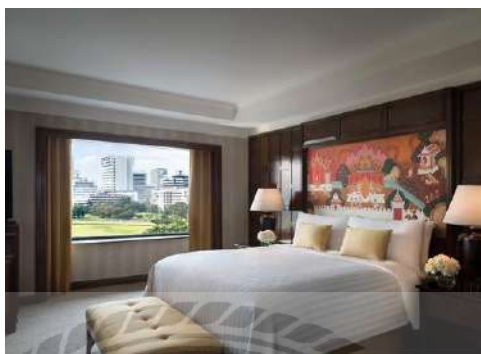


รูปที่ 3.6 ห้องพักประเภท Deluxe kasara room

ที่มาของภาพ <https://siam-bangkok.anantara.co.th/kasara-club-room/>

#### 4) ห้องพักประเภท Junior suite

ห้องจูเนียร์สวีทได้รับการตกแต่งไว้อย่างสวยงามพร้อมด้วยวิวสวนเขียวขจีและสระว่ายน้ำของเรา หรือสนามกอล์ฟส่วนตัวของราชกรีฑาสโมสร ความรู้สึกน่าเชิญชวนที่สุดหรูหราพร้อมด้วยบริเวณกว้างขวางเพื่อการพักผ่อน

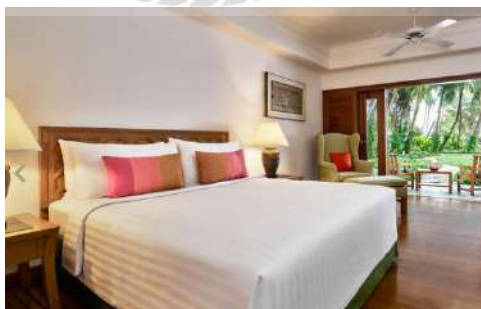


รูปที่ 3.7 ห้องพักประเภท Junior suite

ที่มา: <https://siam-bangkok.anantara.co.th/siam-suite/>

#### 5) ห้องพักประเภท Garden terrace room

ห้องการ์เดนเทอร์เรซเสนอทางเข้าที่เป็นส่วนตัวงามสง่าด้วยเสาสีขาวสวนเขียวขจีแบบเมืองร้อน และรูปปั้นประติมากรรมไทยที่มีเอกลักษณ์ รับประทานอาหารนอกลานกลางแจ้งท่ามกลางทิวทัศน์ของสวนที่ตกแต่งอย่างสวยงาม พร้อมวิวสระว่ายน้ำและสระบัวที่น่าตื่นตาตื่นใจ ผ่อนคลายภายใต้บรรยากาศการตกแต่งภายในที่ให้ความรู้สึกสบายอย่างมีสไตล์ด้วยคุณลักษณะพิเศษต่างๆ รวมถึงห้องน้ำหินอ่อนที่มีเพดานสกายไลต์รูปทรงโดมที่พร้อมรับแสงจากธรรมชาติ



รูปที่ 3.8 ห้องพักประเภท Garden terrace room

ที่มา: <https://siam-bangkok.anantara.co.th/garden-terrace-room/>

#### 6) ห้องพักประเภท Garden terrace suite

ห้องสวีทการ์เดนเทอร์เรซอันมีเอกลักษณ์เสนอทางเข้าที่เป็นส่วนตัวงามสง่าด้วยเสาสีขาว สวนเขียวขจีแบบเมืองร้อน และรูปปั้นประติมากรรมไทยที่มีเอกลักษณ์ ภายในห้องประกอบด้วยห้องนอนที่งามสง่าเชื่อมต่อกับห้องน้ำหินอ่อนที่มีเพดานรูปทรงโดมและห้องนั่งเล่นแยกส่วนที่แสนสบาย ซึ่งนำไปสู่ลานรับประทานอาหารกลางแจ้งท่ามกลางทิวทัศน์ของสวนที่ตกแต่งอย่างสวยงาม พร้อมวิวสระว่ายน้ำและสระบัวที่น่าตื่นตาตื่นใจ



รูปที่ 3.9 ห้องพักประเภท Garden terrace suite

ที่มา: <https://siam-bangkok.anantara.co.th/garden-terrace-suite/>

#### 7) ห้องพักประเภท One bedroom suite

ห้องสวีทที่มีความโดดเด่นนี้มอบความรู้สึกรอบอุ่นเหมือนอยู่บ้านด้วยการตกแต่งห้องนั่งเล่นที่ให้บริการอากาศแสนสบาย เหมาะอย่างยิ่งสำหรับนักเดินทางเพื่อการทำธุรกิจและเพื่อการพักผ่อนเพลิดเพลินกับรายละเอียดการตกแต่งภายในแบบไทยที่สวยงาม พร้อมด้วยทิวทัศน์ของราชกรีฑาสโมสรที่ไม่มีสิ่งใดบดบัง และทางเลือกที่สะดวกสำหรับครอบครัวและเพื่อนๆ ในการเชื่อมต่อห้องสวีทให้กลายเป็นห้องสวีทสองห้องนอน

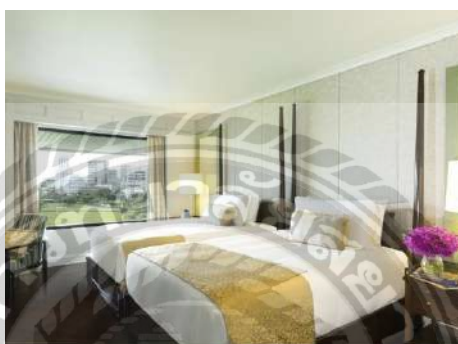


รูปที่ 3.10 ห้องพักประเภท One bedroom suite

ที่มาของภาพ <https://siam-bangkok.anantara.co.th/one-bedroom-suite/>

### 8) ห้องพักประเภท bedroom jim Thompson explorer suite

ห้องสวีทสองห้องนอนสุดหรูนี้มอบบรรยากาศของบ้านพักตากอากาศดูร้อนทรงไทย ด้วยเพดานแบบข้อต่อรางลิ้น กำแพงไม้แผ่นทาสีและพื้นไม้สักขัดมันเพิ่มฉากหลังในสไตล์สถาปัตยกรรมอาณานิคมให้กับเฟอร์นิเจอร์ งานผ้า และงานศิลปะที่สวยงาม จัดงานเลี้ยงต้อนรับในบริเวณห้องนั่งเล่นและรับประทานอาหารแบบเปิดโล่ง ผ่อนคลายในห้องทำงานพร้อมห้องสมุดที่ออกแบบโดยใช้พื้นไม้แข็ง พร้อมบริเวณนั่งเล่นกว้างขวางและโต๊ะทำงานขนาดใหญ่ พักผ่อนอย่างหรูหราในห้องน้ำหินอ่อนที่กว้างขวางทั้งสองห้อง แต่ละห้องประกอบด้วยอ่างอาบน้ำทรงลึกและฝักบัวแบบเรนชาเวอร์แยกส่วนกันด้วยกระจกแก้ว แยกของท่านจะสามารถเพลิดเพลินภายในห้องน้ำสำหรับแขกที่เป็นส่วนตัว



รูปที่ 3.11 ห้องพักประเภท bedroom jim Thompson explorer suite

ที่มา: <https://siam-bangkok.anantara.co.th/two-bedroom-jim-thompson-explorer-suite/>

### 9) ห้องพักประเภท Anantara presidential suite

ห้องเพรสซิเดนเชียล สวีทได้รับการออกแบบอย่างมีเอกลักษณ์ด้วยงานศิลปะร่วมสมัยและยุคโบราณ พรหมที่ถักทอภายในห้องถักและผ้าไหมไทยที่สวยงาม นอนหลับพักผ่อนในห้องนอนใหญ่ที่มีห้องแต่งตัวแยกส่วน ห้องนวดตัว อ่างอาบน้ำทรงลึก และอ่างน้ำวน ห้องสวีทนี้เหมาะอย่างยิ่งสำหรับการจัดงานเลี้ยงต้อนรับ เพลิดเพลินกับการเป็นเจ้าภาพโดยสามารถรองรับแขกได้มากถึง 18 ท่านในบริเวณนั่งเล่นขนาดใหญ่และร่วมรับประทานอาหารเย็นกับกลุ่มแขกจำนวน 12 ท่านภายในห้องรับประทานอาหารส่วนตัว



รูปที่ 3.12 ห้องพักประเภท Anantara presidential suite

ที่มา: <https://siam-bangkok.anantara.co.th/anantara-presidential-suite/>



### 3.2.2 การบริการห้องอาหารต่างๆ

ภายในโรงแรมนั้นนอกจากห้องพักที่หลากหลายแล้วยังมีบริการห้องอาหารที่สามารถสร้างรายได้ให้กับทางโรงแรมอีกด้วย และมีห้องอาหารที่มีหลายชาติ เช่น จีน ญี่ปุ่น ไทย และสากล มีการบริการทั้ง เช้า กลางวัน เย็น และค่ำ และห้องอาหารภายในโรงแรมนั้นมีทั้งหมด 9 ห้องอาหาร

#### 1) ห้องอาหาร **Madison** เวลาเปิดทำการ 06.00 AM – 10.30 PM

ด้วยนวัตกรรมทั้งในด้านรสชาติและสไตล์ สดักเข้าร่วมสมัยของเราเป็นผลงานการสร้างสรรค์ของโทนี่ ชี นักออกแบบห้องอาหารที่มีชื่อเสียงเลื่องลือ เชฟของที่นี่ขอเชิญชวนให้ท่านลิ้มลองอาหารสุดพิเศษจากเมนูอาหารทะเลและเนื้อสัตว์ชั้นเยี่ยม สดักเนื้อวัวชั้นเยี่ยมพันธุ์แบล็กแองกัสจากออสเตรเลียที่เลี้ยงด้วยธัญพืช 150 วัน หรือสดักเนื้อวัววากายูฮิฮินอ่อนระดับ 4 ที่เลี้ยงด้วยธัญพืช 300 วัน ซึ่งปรุงตามความต้องการของท่าน บอสตัน ล็อบสเตอร์หรือเนื้อปลาเก๋าแล่ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดหุ้มด้วยหอยนางรมและซอสเชมเปญ นึ่งลือมวงรอบเตาผิงในลานจ๊ที่แสนสบายพร้อมจิบค็อกเทลก่อนรับประทานอาหารเช้า และเครื่องดื่มก่อนนอน เชิญมาลิ้มลองเมนูชุดอาหารกลางวันสำหรับนักธุรกิจที่จัดเตรียมเป็นพิเศษซึ่งจะเปลี่ยนใหม่ทุกสัปดาห์ และเป็นเจ้าภาพงานเลี้ยงสุดหรูภายในห้องรับประทานอาหารส่วนตัวที่ต้อนรับแขกได้ถึง 16 ท่าน



รูปที่ 3.13 ห้องอาหาร Madison

ที่มา: <https://siam-bangkok.anantara.co.th/madison/>

#### 2) ห้องอาหาร **Biscotti** เวลาเปิดทำการ 11.30AM – 10.30 PM

ห้องอาหารร่วมสมัยแห่งนี้จะทำให้ท่านได้สัมผัสบรรยากาศที่เต็มไปด้วยชีวิตชีวาอันน่าหลงใหลของประเทศอิตาลี แนวคิดการรับประทานอาหารแบบจากครัวถึงโต๊ะอาหารสะท้อนให้เห็นได้จากโต๊ะของเชฟซึ่งมีที่นั่งแปดที่ ชมเชฟผู้มีความสามารถทำงานกันอย่างสุดฝีมือภายในห้องครัวแบบเปิด ขณะที่ท่านเพลิดเพลินกับศิลปะการทำอาหารอิตาเลียนที่เรียบง่าย สูตรตำรับบ้านสำหรับอาหารกลางวันและอาหารเย็น ที่มีให้เลือกจากเมนู อาทิ พืชชาติที่ทำด้วยมือ พาสต้า และอาหารทะเลต่างๆ พร้อมทั้งไวน์ที่เสิร์ฟเป็นแก้ว ด้วยทำเลที่ตั้งกลางใจเมือง ในทุกวันทำงานบิสกิตอิตาเลียนมีเมนูชุดอาหารกลางวันสำหรับนักธุรกิจไว้ให้บริการแก่นักธุรกิจที่เร่งรีบอีกด้วย



รูปที่ 3.14 ห้องอาหาร Biscotti

ที่มาของภาพ <https://siam-bangkok.anantara.co.th/biscotti/>

### 3) ห้องอาหาร Shintaro เวลาเปิดทำการ 11.30AM – 10.30 PM

จินตนาโร ซึ่งมีความหมายว่า "วิสัยทัศน์ใหม่" เป็นนวัตกรรมแห่งการจินตนาการใหม่ของสถานที่รับประทานอาหารญี่ปุ่นในแบบดั้งเดิม บรรยากาศที่เหมาะสมสำหรับการสังสรรค์แบบสบายๆ เน้นด้วยซูชิบาร์ทอดยาวตลอดแนว ห้องรับประทานอาหารที่ปูด้วยเสื่อทาทามิจะช่วยสร้างประทับใจสำหรับโอกาสพิเศษที่น่าจดจำ ซูชิ ซาซิมิ หมี่ และเทมปุระแบบดั้งเดิมที่ปรุงโดยใช้เนื้อปลาสดๆ จากญี่ปุ่น อเมริกา และออสเตรเลีย นำเสนออย่างสวยงามในสไตล์ร่วมสมัย เสริมด้วยสาเกและเบียร์ญี่ปุ่นที่มีให้เลือกหลากหลาย แกกที่เป็นนักธุรกิจจะพบว่าเมนูอาหารชุดของเราเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับเวลาอาหารกลางวันหรือเย็นซึ่งสะท้อนถึงวิถีชีวิตของชาวญี่ปุ่น



รูปที่ 3.15 ห้องอาหาร Shintaro

ที่มา: <https://siam-bangkok.anantara.co.th/shintaro/>

### 4) ห้องอาหาร The spice market เวลาเปิดทำการ 11.30AM – 10.30 PM

หากท่านเดินทางมาเพื่อลิ้มลองอาหารที่ได้รับความนิยมภายในท้องถิ่น ท่านจะยินดีที่ได้ทราบว่า สไปซ์มาร์เก็ตได้รับการโหวตให้เป็น “ห้องอาหารไทยในกรุงเทพฯ ที่อร่อยที่สุด” โดยผู้คนที่อาศัยอยู่ในเมือง ห้องอาหารแห่งนี้ได้รับการออกแบบเพื่อเลียนแบบร้านขายเครื่องเทศไทยในสมัยโบราณซึ่งเต็มไปด้วยเสน่ห์และบรรยากาศที่น่าต้อนรับ โดยนำเสนอเมนูอาหารไทยชั้นเลิศที่ให้คุณสามารถปรุงแต่งรสเครื่องเทศได้ตามความต้องการส่วนตัว และพนักงานผู้รอบรู้ของเราจะยินดีให้คำแนะนำแก่ท่านเสมอ เชิญลิ้มลองอาหารจานเด็ดประจำแต่ละภาคของประเทศไทย เพลิดเพลินกับรายการไฮไลท์ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะโดยเชฟของเราสามารถรายการในทุกวันจันทร์ รับประทานอาหารไทยอันมีชื่อเสียงด้านการผสมรสชาติทั้งสี่ได้อย่างกลมกล่อมลงตัว ร่วมกับเครื่องดื่มและไวน์ที่มีให้เลือกมากมายจากทั่วโลก หากท่านสนใจที่จะเรียนรู้

ทักษะการนำเสนออาหาร ท่านสามารถชมการสาธิตศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ที่ประณีตสลักเสลาโดยผู้เชี่ยวชาญของเรา!



รูปที่ 3.16 ห้องอาหาร The spice market

ที่มา: <https://siam-bangkok.anantara.co.th/spice-market/>

#### 5) ห้องอาหาร Aqua เวลาเปิดทำการ 06.00AM – 12.00 midnight

ค็อกเทลเลานจ์และสถานที่รับประทานอาหารแบบกลางแจ้งแห่งนี้เป็นสถานที่ที่ทำให้ท่านได้ผ่อนคลายจากความวุ่นวายของเมืองหลวง โดยตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์ที่ให้ความรู้สึกอบอุ่นเหมือนอยู่บ้านในบรรยากาศสวนที่พร้อมนำเสนออาหารแสนอร่อยให้แก่ท่าน คลายร้อนด้วยน้ำผลไม้สดๆ เครื่องดื่มเย็นเจี๊ยบ และค็อกเทลสูตรไม่ผสมแอลกอฮอล์ อีกทั้งเบียร์สดชนิดต่างๆ และค็อกเทลสูตรไทยที่ดีที่สุดในกรุงเทพฯ เรียกน้ำย่อยด้วยเมนูพิเศษซึ่งนำเสนอรายการอาหารว่างขนาดพอดีคำรสชาติแสนอร่อยจากทั่วทุกภาค หนีไทยชนิดต่างๆ และอาหารเมดิเตอร์เรเนียนจานเล็กๆ ตามด้วยการนำเสนอไอศกรีมในรูปแบบใหม่



รูปที่ 3.17 ห้องอาหาร Aqua

ที่มา: <https://siam-bangkok.anantara.co.th/aqua/>

#### 6) ห้องอาหาร The lobby เวลาเปิดทำการ 08.00AM – 12.45 AM

เดอะล็อบบี้เป็นสถานที่อันโดดเด่นแห่งหนึ่งของโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ ที่ให้บรรยากาศของความสง่างามด้วยเสาขนาดใหญ่และจิตรกรรมฝาผนังบนพื้นผ้าไหมที่วาดลวดลายด้วยมือ สายตาของท่านจะถูกดึงดูดให้มองไปยังเพดานที่นำเสนอศิลปะการวาดภาพบนผนังปูนเปียกทั้งดงามอลังการ ซึ่งสร้างสรรค์ขึ้นโดยจิตรกร ประติมากร และช่างฝีมือผู้ที่มีชื่อเสียงมากที่สุดของประเทศไทย ชื่นชมความงามของจิตรกรรมฝาผนังทั้ง 19 ชุด แต่ละชุดประกอบด้วย

ลวดลายรูปทรงกลมที่มีรายละเอียดซับซ้อนที่วาดด้วยมือบนพื้นผ้าไหม ซึ่งเป็นสัญลักษณ์แทนจักรวาล โดยได้รับการออกแบบและสร้างสรรค์โดยอาจารย์ไพฑูรย์ สุวรรณภู ผู้ล่วงลับ ซึ่งเป็นหนึ่งในจำนวนศิลปินฝีมือเอกทางจิตรกรรมฝาผนังภายในพระอุโบสถ อิมเม็กับรสนิยมชั้นเลิศที่ตอบสนองอารมณ์ของท่านได้ตลอดทั้งกลางวันและกลางคืนภายใต้บรรยากาศที่สง่างามอย่างแท้จริง และเสริมด้วยความบันเทิงประจำวันที่จัดแสดงในแบบสดๆ



รูปที่ 3.18 ห้องอาหาร The lobby

ที่มา: <https://siam-bangkok.anantara.co.th/the-lobby/>

#### 7) ห้องอาหาร Mocha and Muffins 07.00AM – 08.00AM

ดังที่บอกไว้แล้วในชื่อ แต่มอค่าแอนคัมพ์ฟีนส์ยังมีสิ่งอื่นๆ อีกมากมายไว้คอยให้บริการแก่ท่าน อิมเม็กับรสนิยมชั้นเลิศ หรือจะเลือกจากเนื้อเย็นประเภทต่างๆ ปาเต และไส้กรอกของทางร้าน และนำส่วนผสมต่างๆ สำหรับทำแซนด์วิชมาดัดแปลงเป็นสูตรส่วนตัวของท่านเองก็ได้ ของหวานน่ายั่วชวนใจที่ตกแต่งอย่างสวยงาม ขนมนึ่งแบบทำเอง เค้ก และขนมหวานต่างๆ นัคพบปะพูดคุยกันขณะที่ดื่มน้ำชาและกาแฟ หรือเลือกไวน์จากมุมไวน์ที่มีไวน์มากมายหลากหลายชนิด สำหรับของฝากพิเศษ เรามีชุดของขวัญที่จัดเตรียมไว้โดยเฉพาะ ซึ่งประกอบด้วยไวน์ชั้นดีและอาหารรสเลิศ รวมถึงชอสและเครื่องแกงอันมีเอกลักษณ์พิเศษบรรจุในภาชนะเครื่องปั้นดินเผาเคลือบสีลาดล (เครื่องสังคโลก) ของไทย



รูปที่ 3.19 ห้องอาหาร Mocha and Muffins

ที่มา: <https://siam-bangkok.anantara.co.th/mocha-and-muffins/>



### 3.2.3. กิจกรรมต่างๆ

#### 1) Anantara Spa

สปาบำบัดกรรมไทยโบราณช่วยให้เกิดบรรยากาศที่สอดคล้องลงตัวกับธรรมชาติ กลิ่นหอมกรุ่นจากต่างแดนช่วยผ่อนคลายประสาทสัมผัส ห้องสปาสุดหรูแต่ละห้องเพียบพร้อมไปด้วยอ่างอาบน้ำส่วนตัวสไตล์โรมันและห้องอบไอน้ำเพื่อการผ่อนคลายอย่างเต็มอิ่ม ในขณะที่ท่านสามารถใช้บริการนวดตัวที่ สุดแสนสบายแบบต่างๆ ได้ที่บริเวณริมสระว่ายน้ำและภายในห้องพักหรือห้องสวีท



รูปที่ 3.20 Anantara Spa

ที่มา: <https://siam-bangkok.anantara.co.th/spas.aspx>

#### 2) สระว่ายน้ำ

สระว่ายน้ำในสระกลางแจ้งขนาดความยาว 25 เมตร หรือนอนอาบแดดท่ามกลางทิวทัศน์ของสวนเขตร้อนเขียวขจี พร้อมน้ำตก และสระบัว



รูปที่ 3.21 สระว่ายน้ำ

ที่มา: <https://siam-bangkok.anantara.co.th/gallery.aspx>

#### 3) ห้องประชุม

การจัดงานสังคมนาหรืองานสำหรับองค์กร ทำให้โรงแรมเป็นสถานที่ที่เหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับผู้ที่กำลังมองหาห้องประชุมที่สามารถใช้ประโยชน์ได้หลากหลายในกรุงเทพฯ ศูนย์ธุรกิจซึ่งตั้งอยู่บนชั้นลอยของมณฑาทิพย์คอร์ต พร้อมให้บริการด้านธุรกิจและการสื่อสารทุกประเภทอย่างครบวงจร สถานที่จัดงานเล็กๆ แบบเป็นกันเองและสถานที่ขนาดใหญ่ รวมถึงห้องบอลรูมที่รองรับแขกได้ถึง 1,000 ท่าน พร้อมความสามารถในการติดตั้งอุปกรณ์ต่างๆ

ได้อย่างครบครัน ไม่ว่าจะเป็นการจัดแสง บริการด้านเสียงและภาพ และการจัดเวที เป็นเจ้าภาพจัดการประชุมและงานอีเวนท์ในสถานที่ที่สง่างามซึ่งตกแต่งอย่างประณีตด้วยจิตรกรรมฝาผนังบนผืนผ้าไหมที่วาดลงลายด้วยมือ พร้อมการจัดแสงแบบธรรมชาติ และทางเดินที่เชื่อมต่อไปสู่สวนเขียวจี หรืออัฟเกรดการประชุมของท่าน ไปยังเอ็กเช็กคิวทีฟคลับที่พร้อมสรรพด้วยสิทธิพิเศษต่างๆ มากมาย



รูปที่ 3.22 ห้องประชุมขนาดเล็ก

ที่มา: <https://siam-bangkok.anantara.co.th/gallery.aspx>



รูปที่ 3.23 ห้องประชุมขนาดใหญ่

ที่มา: <https://siam-bangkok.anantara.co.th/gallery.aspx>

#### 4) Health club

ศูนย์ฟิตเนสซึ่งเปิดให้บริการตลอดเวลาของเรามีอุปกรณ์ออกกำลังกายคาร์ดิโอใหม่ล่าสุด (พร้อมจอโทรทัศน์ส่วนตัว) และอุปกรณ์สร้างกล้ามเนื้อครบชุด ออกกำลังกายโดยลำพังหรือรับคำแนะนำจากเทรนเนอร์ส่วนบุคคล รับประโยชน์จากสควอชคอร์ทและสตูดิโอสำหรับกิจกรรมโยคะ แอโรบิก และสปีนนิ่ง หลังจากนั้นผ่อนคลายในห้องอบไอน้ำและสระน้ำวนพร้อมน้ำตก ที่แยกไว้เป็นสัดส่วนสำหรับหญิงและชาย



รูปที่ 3.24 Health club

ที่มา: <https://siam-bangkok.anantara.co.th/gallery.aspx>

### 3.3 รูปแบบการบริหารงานขององค์กร

การจัดรูปแบบองค์กรมีการจัดการตามแผนกต่างๆ ได้แก่

- |                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| 3.3.1 แผนกต้อนรับ          | 3.3.2 แผนกทรัพยากรบุคคล       |
| 3.3.3 แผนกแม่บ้าน          | 3.3.4 แผนกจัดเลี้ยง           |
| 3.3.5 แผนกการขายและการตลาด | 3.3.6 แผนกอาหารและเครื่องดื่ม |
| 3.3.7 ช่างซ่อมบำรุง        |                               |

### 3.4 ตำแหน่งและลักษณะงาน

ชื่อนักศึกษา นาย วราวุธ ดิถีปัญญาวุฒิ  
ตำแหน่ง นักศึกษาฝึกงาน ( Trainee )  
รหัสนักศึกษา 5604400275



รูปที่ 3.25 รูปภาพนักศึกษา

### 3.5 งานที่ได้รับมอบหมาย

#### ครัว Breakfast

- ทำก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก, บะหมี่หมูแดง, ก๋วยเตี๋ยวไก่ ให้กับแขกที่มาทาน Breakfast ในช่วงเช้าระหว่าง 07.00 น. – 11.00 น.
- ทำอาหารเมนูไข่ เช่น Omelet, ไข่ดาว, ไข่ต้ม เป็นต้น ให้กับแขกที่มาทาน Brunch ในช่วงเช้าระหว่าง 12.00 น. – 16.00 น.
- ดูแลอาหารบุฟเฟต์ตอนเช้า เพื่อไม่ให้มีอาหารขาดตกบกพร่อง เมื่อแขกเข้ามารับประทานอาหาร ทำให้แขกได้รับประทานอาหารได้อย่างมีความสุข

- จัดเตรียมวัตถุดิบที่จะต้องใช้อัดอาหารในตอนเช้าใส่ในรถเข็นที่จะใช้เข้าไปในห้องอาหาร Madison ที่จะจัด Breakfast ในตอนเช้า เช่น ผักสลัด, เนื้อสัตว์, ซอส, น้ำสลัด, ซิเรียล, ไข่และผลไม้ เป็นต้น

- นำวัตถุดิบต่างๆจากห้อง Storage ไปยังห้องครัว เพื่อจะได้นำไปจัดการวัตถุดิบที่จะเตรียมในห้องอาหารในช่วง Breakfast

- ดูแลรักษาความสะอาดภายในบริเวณพื้นที่ทำงาน ให้แลดูสะอาดอยู่เสมอ และเพื่อไม่ให้เป็นการรบกวนพื้นที่ทำงานของพนักงานคนอื่น

#### ครัว Bakery

- ทำซอสที่ต้องใช้ในประจำวัน เช่น ซอสซ็อกโกแลต, ซอสราสเบอร์รี่, ซอสวนิลาและซอสคาราเมล เป็นต้น

- เตรียมวัตถุดิบ เพื่อใช้ในการทำขนมต่างๆ เช่น แป้งเค้ก, ไข่, น้ำตาล, ซ็อกโกแลต, วานิลา, ไวท์ซ็อกโกแลต, เนย เป็นต้น

- ทำขนมตามที่ได้รับมอบหมาย เช่น บราวนี่, ซ็อกโกแลตลาวา, คุกกี้, พานาคอตต้า เป็นต้น

- นำขนมไปส่งตามห้องจัดเลี้ยงที่มีงานประชุมหรืออีเวนต์ต่างๆ ในโรงแรม

- จัดเรียงวัตถุดิบต่างๆ ที่มาส่งไปเก็บตามชั้น, ตู้เย็น, ตู้แช่แข็งหรือกล่องให้เข้าที่ เพื่อให้สะดวกต่อการหยิบใช้งานและยังสามารถคำนวณของที่ต้องสั่งได้ง่ายขึ้น

- ทำไอศกรีมรสชาติต่างๆตามที่ได้รับมอบหมาย เช่น ไอศกรีมวนิลา, ไอศกรีมชาเขียว, ไอศกรีมราสเบอร์รี่ เป็นต้น

- ดูแลความสะอาดภายในให้บริเวณพื้นที่ทำงาน ให้แลดูสะอาดอยู่เสมอ และเพื่อไม่ให้เป็นการรบกวนพื้นที่ทำงานของพนักงานคนอื่น

### 3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน ที่ โรงแรมอนันตรา สยาม โฮเทล เริ่มเข้ามาฝึกปฏิบัติงานสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 3 มกราคม 2561 ถึง วันที่ 30 เมษายน 2561 เป็นระยะเวลารวม 16 สัปดาห์

### 3.7 ชื่อและตำแหน่งงานของพนักงานที่ปรึกษา

|                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| ชื่อพนักงานที่ปรึกษา | นาย ภาณุวิชญ์ จันทร์ศิริ |
| ตำแหน่งงาน           | Commis partie            |



รูปที่ 3.26 รูปภาพพนักงานที่ปรึกษา

### 3.8 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานโครงการเรื่อง “.....” แสดงดังตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 ตารางแสดงขั้นตอนและวิธีการดำเนินงานโครงการเรื่อง การศึกษาปริมาณน้ำดื่มและสารให้ความคงตัวในไอศกรีม Love Rose

| ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน          | ม.ค. 60 | ก.พ. 60 | มี.ค. 60 | เม.ย. 60 |
|-------------------------------------|---------|---------|----------|----------|
| 1. ศึกษาหาข้อมูล                    |         |         |          |          |
| 2. ปรึกษาอาจารย์และพนักงานที่ปรึกษา |         |         |          |          |
| 3. รวบรวมข้อมูล                     |         |         |          |          |
| 4. ลงมือทำไอศกรีม “Love Rose”       |         |         |          |          |
| 5. ขวบรวมข้อมูลการประเมิน           |         |         |          |          |
| 6. จัดทำเอกสารรายงาน                |         |         |          |          |

### 3.9 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

1. เครื่องชั่ง
2. อุปกรณ์เครื่องครัว
3. เครื่องทำไอศกรีม

## บทที่ 4

### ผลการปฏิบัติงานตามโครงการ

จากการที่ได้ไปศึกษางานสหกิจศึกษาที่โรงแรม อนันตรา สยาม กรุงเทพฯ ทำให้ได้หัวข้องานวิจัยที่มีประโยชน์ต่อการพัฒนาไอศกรีมที่มีในโรงแรมให้มีรสชาติที่ดีขึ้นและแตกต่างจากเดิม แต่การทดลองทำไอศกรีมนั้นต้องมีการตั้งปริมาณที่ต้องการจะศึกษา ซึ่งปริมาณนั้นต้องสอดคล้องกับปริมาณของไอศกรีม เพื่อให้ง่ายต่อการวิจัยและมีรสชาติที่อร่อย ไม่แข็งเกินไป ไม่หวานเกินไป ไม่มีกลิ่นเหม็นหืนของสารให้ความคงตัวที่มีมากเกินไป เป็นต้น จึงได้ผลการทดลองเป็นดังนี้

#### 4.1 อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

4.1.1 เครื่องชั่ง

4.1.2 อุปกรณ์เครื่องครัว

4.1.3 เครื่องทำไอศกรีม

#### 4.2 วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต

|                        |           |           |
|------------------------|-----------|-----------|
| 4.2.1 น้ำตาล           | 400       | กรัม      |
| 4.2.2 กลูโคส           | 500       | กรัม      |
| 4.2.3 เนื้อมันจี่      | 200       | กรัม      |
| 4.2.4 Stabilizer       | 10 และ 12 | กรัม      |
| 4.2.5 นม               | 2,500     | มิลลิลิตร |
| 4.2.6 ครีม             | 500       | มิลลิลิตร |
| 4.2.7 น้ำมันจี่กระป๋อง | 400       | มิลลิลิตร |
| 4.2.8 โรสไชรูป         | 200       | มิลลิลิตร |
| 4.2.9 น้ำมันจี่        | 300       | มิลลิลิตร |

#### 4.3 ขั้นตอนในการผลิต

4.3.1 นำน้ำตาล, กลูโคส, นม, ครีม ต้มเป็นเวลา 10 นาที ดังรูปที่ 4.1





รูปที่ 4.1 การนำน้ำตาล, กลูโคส, นม, ครีม ต้มเป็นเวลา 10 นาที

4.3.2 นำStabilizer ลงไปผสมลงในหม้อต้ม

4.3.3 นำออกมาพักไว้ ใส่ น้ำเชื่อมลีนจี, น้ำลีนจี, เนื้อลีนจีและโรสชารีป แปรไว้ไม่ให้อากาศเข้า ดังรูปที่ 4.2



รูปที่ 4.2 นำหม้อออกมาพักไว้

4.3.4 นำไปบ่มในตู้เย็นเป็นเวลา 12 ชั่วโมง

4.3.5 นำไปใส่ในเครื่องทำไอศกรีมและกวนเป็นเวลาประมาณ 45 นาที เพื่อให้เนื้อไอศกรีมแข็งตัว ดังรูปที่ 4.3



รูปที่ 4.3 นำใส่ในเครื่องทำไอศกรีมและกวน

4.3.6 นำไปแช่ในตู้แช่แข็งเพื่อให้ไอศกรีมเซตตัว

4.3.7 ตกแต่งไอศกรีม โดยปริกษาพนักงานพี่เลี้ยง เมื่อเสร็จสิ้นจะเป็นดังรูปที่ 4.4



รูปที่ 4.4 ไอศกรีม “Love Rose”

#### 4.4 การเก็บรวบรวมและการวิเคราะห์ข้อมูล

##### 4.4.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล

รวบรวมข้อมูลโดยการทำแบบประเมิน วิเคราะห์ข้อมูลด้วย สถิติแบบบรรยาย เพื่อหาว่า ไอศกรีม Love Rose มีรสชาติเป็นที่พึงพอใจจากผู้บริโภคมากน้อยเพียงใด

##### 4.4.2 การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษานี้เพื่อศึกษาและทดลองการทำไอศกรีม Love Rose โดยการสุ่มกลุ่มตัวอย่างจากคนภายในสถาน มหาวิทยาลัยสยาม รวมทั้งหมด 30 คน แบ่งเป็น 2 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค ได้แก่ เพศ อายุ

ส่วนที่ 2 ระดับความพึงพอใจที่ผู้บริโภคมีต่อไอศกรีม “Love Rose” สูตรที่ 1 และ 2

จากการทดลองผู้ทำวิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้คะแนนความพึงพอใจจากผู้ทดลองชิมไอศกรีม ด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบ แบบ 5-point hedonic scale โดยให้คะแนนความชอบจาก 1 (น้อยที่สุด) ถึง 5 (มากที่สุด) จากนั้นนำมาหาค่าความถี่ (Frequency) ร้อยละ (percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation) จากนั้นนำค่าเฉลี่ยมาแปลผลระดับความพึงพอใจโดยใช้เกณฑ์

การแปลความหมายของลิเคิร์ต (Likert Scale) เพื่อจัดระดับคะแนนเฉลี่ยในช่วงคะแนนดังต่อไปนี้

|             |                                             |
|-------------|---------------------------------------------|
| คะแนนเฉลี่ย | 4.50-5.00แปลความว่าพึงพอใจในระดับมากที่สุด  |
| คะแนนเฉลี่ย | 3.50-4.49แปลความว่าพึงพอใจในระดับมาก        |
| คะแนนเฉลี่ย | 2.50-3.49แปลความว่าพึงพอใจในระดับปานกลาง    |
| คะแนนเฉลี่ย | 1.50-2.49แปลความว่าพึงพอใจในระดับน้อย       |
| คะแนนเฉลี่ย | 1.00-1.49แปลความว่าพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด |



#### 4.5 ผลการดำเนินงาน

จากการดำเนินโครงการ ได้ทำการประเมินทางประสาทสัมผัส โดยกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 คน มีผลดังนี้

##### 4.5.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

จากการประเมินทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามในด้าน เพศ อายุ ตำแหน่งงาน ดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

|      | ข้อมูลทั่วไป  | จำนวน | ร้อยละ  |
|------|---------------|-------|---------|
| เพศ  | ชาย           | 10    | 40.00   |
|      | หญิง          | 20    | 60.00   |
| รวม  |               |       | 100.00  |
| อายุ | 18 – 22 ปี    | 17    | 56.67   |
|      | 23 – 27 ปี    | 9     | 30.00   |
|      | 28 – 32 ปี    | 3     | 10.00   |
|      | 33 – 37 ปี    | 1     | 3.33.00 |
|      | 38 – 42 ปี    | 0     | 0.00    |
|      | มากกว่า 43 ปี | 0     | 0.00    |
| รวม  |               |       | 100.00  |

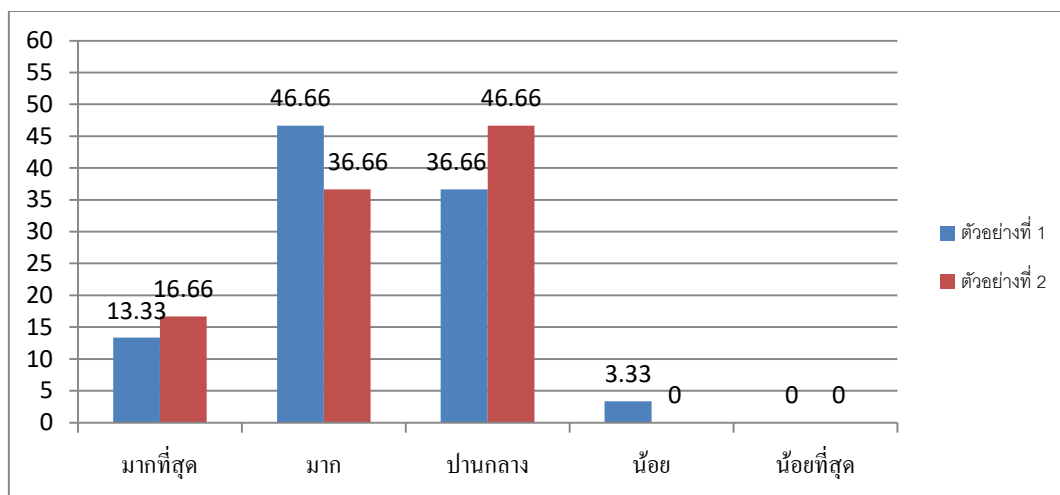
จากตารางที่ 4.1 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 60.00 มีอายุระหว่างที่ 18 – 22 ปี มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 56.66

##### 4.5.2 ผลการประเมินทางประสาทสัมผัส

จากการประเมินประสาทสัมผัสด้านต่างๆซึ่งจากการวิจัยคือ การศึกษาสารให้ความคงตัว มี 2 ระดับคือ 10, 12 ให้ ตัวอย่าง 1 แทน ปริมาณสารให้ความคงตัว 10 กรัม ให้ ตัวอย่าง 2 แทน ปริมาณสารให้ความคงตัว 12 กรัม

##### 1) การยอมรับด้านรสชาติของไอศกรีม Love Rose

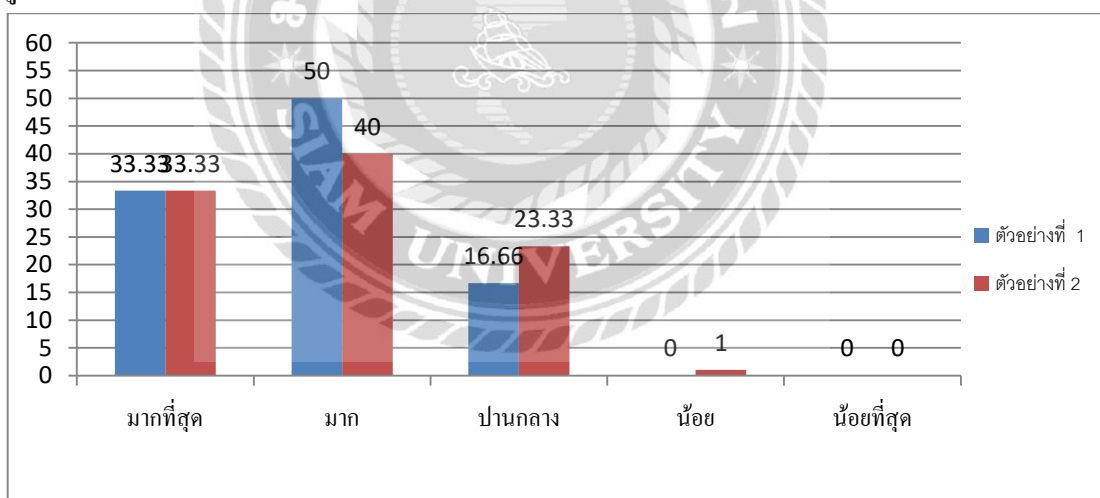
จากการตอบแบบสอบถามในด้านรสชาติพบว่า ตัวอย่างที่ 1 ได้รับการยอมรับระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 46.66 ตัวอย่างที่ 2 ได้รับการยอมรับระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 46.66 ดังรูปที่ 4.5



รูปที่ 4.5 การยอมรับทางด้านรสชาติของไอศกรีม Love Rose

## 2) การยอมรับทางด้านความนุ่มของไอศกรีม Love Rose

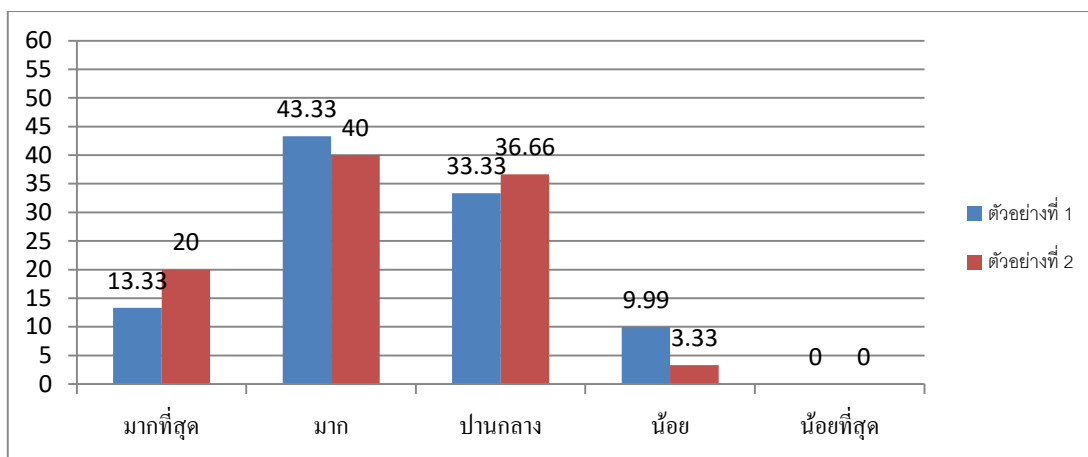
จากการตอบแบบสอบถามในด้านความนุ่มพบว่า ตัวอย่างที่ 1 ได้รับการยอมรับระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 50 ตัวอย่างที่ 2 ได้รับการยอมรับระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 40 ดังรูปที่ 4.6



รูปที่ 4.6 การยอมรับทางด้านความนุ่มของไอศกรีม Love Rose

## 3) การยอมรับทางด้านรสชาติของกลิ่นจี่ในไอศกรีม Love Rose

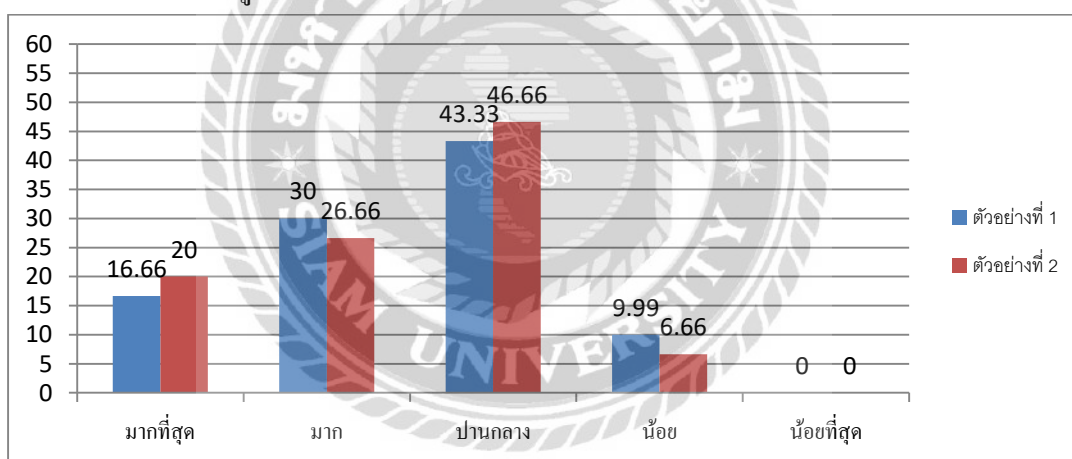
จากการตอบแบบสอบถามในด้านรสชาติของกลิ่นจี่พบว่า ตัวอย่างที่ 1 ได้รับการยอมรับระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 43.33 ตัวอย่างที่ 2 ได้รับการยอมรับระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 40 ดังรูปที่ 4.7



รูปที่ 4.7 การยอมรับทางด้านรสชาติของลิปส์ในไอศกรีม Love Rose

#### 4) การยอมรับทางด้านความสวยงามของไอศกรีม Love Rose

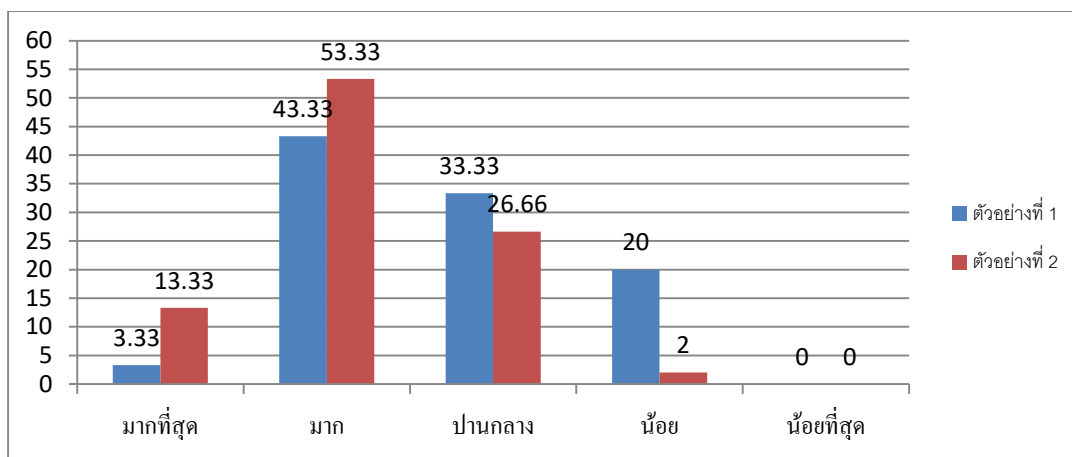
จากการตอบแบบสอบถามในด้านความสวยงามพบว่า ตัวอย่างที่ 1 ได้รับการยอมรับระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 43.33 ตัวอย่างที่ 2 ได้รับการยอมรับระดับปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 53.33 ดังรูปที่ 4.8



รูปที่ 4.8 การยอมรับทางด้านความสวยงามของไอศกรีม Love Rose

#### 5) การยอมรับทางด้านกลิ่นของไอศกรีม Love Rose

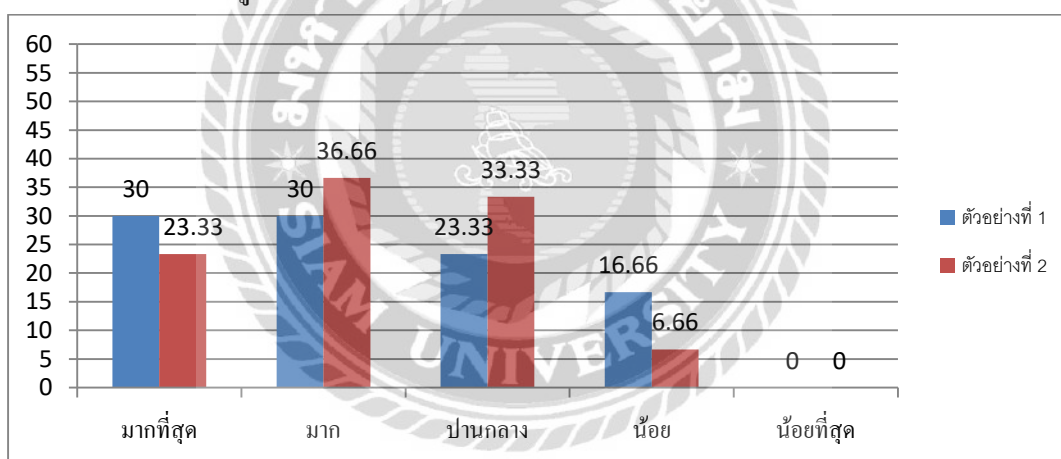
จากการตอบแบบสอบถามด้านกลิ่นพบว่า ตัวอย่างที่ 1 ได้รับการยอมรับระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 43.33 ตัวอย่างที่ 2 ได้รับการยอมรับระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 53.33 ดังรูปที่ 4.9



รูปที่ 4.9 การยอมรับทางด้านกลิ่นของไอศกรีม Love Rose

#### 6) การยอมรับทางด้านความหวานของไอศกรีม Love Rose

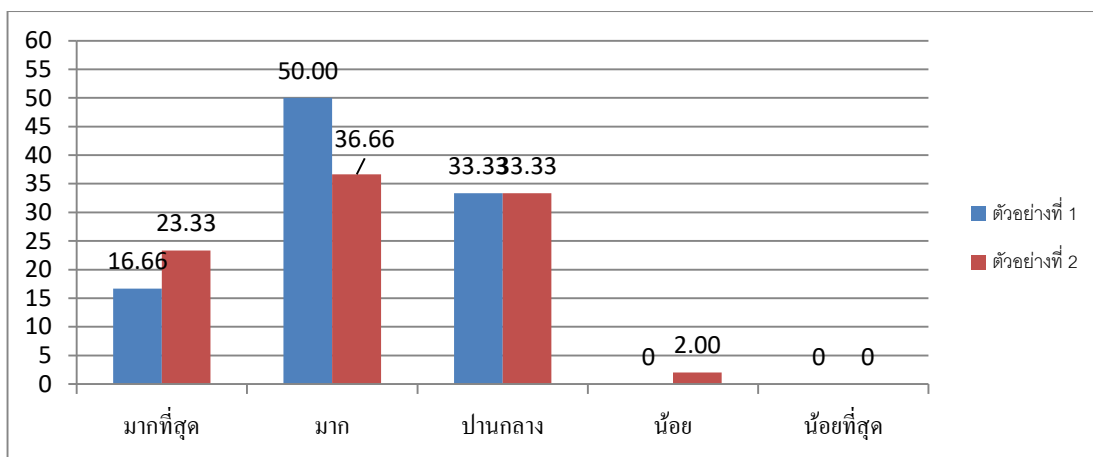
จากการตอบแบบสอบถามในด้านความหวานพบว่า ตัวอย่างที่ 1 ได้รับการยอมรับระดับมากที่สุดและระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 30 ตัวอย่างที่ 2 ได้รับการยอมรับระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 30 ดังรูปที่ 4.10



รูปที่ 4.10 การยอมรับทางด้านความหวานของไอศกรีม Love Rose

#### 7) การยอมรับทางด้านสีของไอศกรีม Love Rose

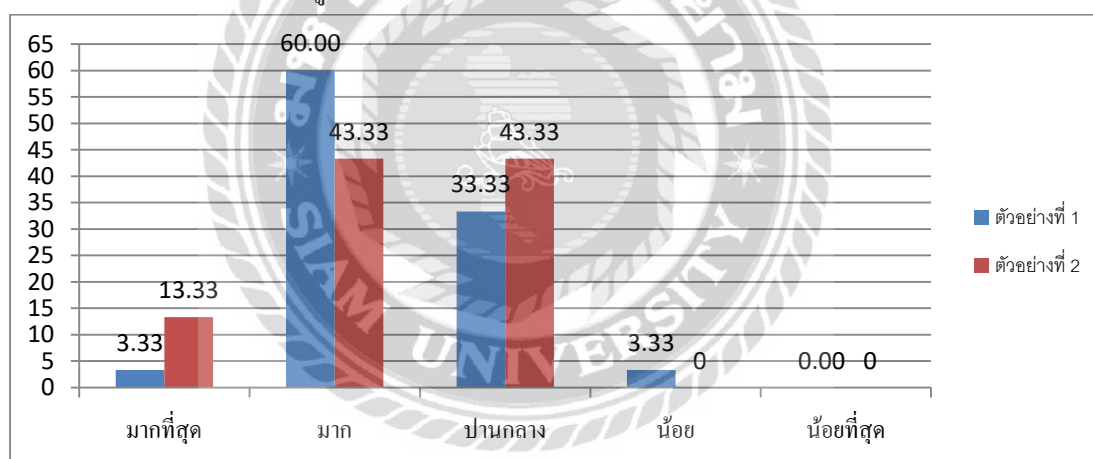
จากการตอบแบบสอบถามในด้านสีพบว่า ตัวอย่างที่ 1 ได้รับการยอมรับระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 50 ตัวอย่างที่ 2 ได้รับการยอมรับระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 36.66 ดังรูปที่ 4.11



รูปที่ 4.11 การยอมรับทางด้านสีของไอศกรีม Love Rose

#### 8) ความชอบโดยรวมของไอศกรีม Love Rose

จากการตอบแบบสอบถามในด้านความชอบโดยรวมพบว่า ตัวอย่างที่ 1 ได้รับการยอมรับระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 60 ตัวอย่างที่ 2 ได้รับการยอมรับระดับมากและปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 43. ดังรูปที่ 4.12



รูปที่ 4.12 การยอมรับทางด้านความชอบโดยรวมของไอศกรีม Love Rose

#### 4.6 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจและการแปลผลระดับความพึงพอใจ

ระดับสารให้ความคงตัวทั้ง 2 สูตร ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจไม่ต่างกันแต่เมื่อพิจารณาจากคะแนนเฉลี่ยแล้ว พบว่าด้านความนุ่มตัวอย่างที่ 1 มีความพึงพอใจสูงกว่าตัวอย่างที่ 2 ด้านรสชาติของลิ้นจี่ในไอศกรีมพบว่าตัวอย่างที่ 2 มีความพึงพอใจสูงกว่าตัวอย่างที่ 1 ด้านความสวยงามของไอศกรีมพบว่าตัวอย่างที่ 2 มีความพึงพอใจสูงกว่าตัวอย่างที่ 1 ด้านกลิ่นของไอศกรีมพบว่าตัวอย่างที่ 2 มีความพึงพอใจสูงกว่าตัวอย่างที่ 1 ด้านความหวานของไอศกรีมพบว่าตัวอย่างที่ 2 มีความพึงพอใจสูงกว่าตัวอย่างที่ 1 ด้านสีของไอศกรีมพบว่าตัวอย่างที่ 1 มีความพึงพอใจสูงกว่า

ตัวอย่างที่ 2 ความชอบโดยรวมพบว่าตัวอย่างที่ 2 มีความพึงพอใจสูงกว่าตัวอย่างที่ตัวอย่างที่ 1 ดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจและการแปลผลระดับความพึงพอใจ

| ความพึงพอใจในด้านต่างๆ         | ค่าเฉลี่ย |      | S.D. |      | ค่าแปลผลระดับความพึงพอใจ |     |
|--------------------------------|-----------|------|------|------|--------------------------|-----|
| ตัวอย่าง                       | 1         | 2    | 1    | 2    | 1                        | 2   |
| 1.ด้านรสชาติของไอศกรีม         | 3.70      | 3.70 | 0.74 | 0.74 | มาก                      | มาก |
| 2.ด้านความนุ่มของไอศกรีม       | 4.16      | 4.03 | 0.69 | 0.85 | มาก                      | มาก |
| 3.ด้านรสชาติของลื่นจีในไอศกรีม | 3.60      | 3.76 | 0.85 | 0.81 | มาก                      | มาก |
| 4.ด้านความสวยงามของไอศกรีม     | 3.53      | 3.60 | 0.89 | 0.89 | มาก                      | มาก |
| 5.ด้านกลิ่นของไอศกรีม          | 3.30      | 3.73 | 0.83 | 0.78 | มาก                      | มาก |
| 6.ด้านความหวานของไอศกรีม       | 3.73      | 3.80 | 1.08 | 1.03 | มาก                      | มาก |
| 7.ด้านสีของไอศกรีม             | 3.83      | 3.76 | 0.69 | 0.89 | มาก                      | มาก |
| 8.ความชอบโดยรวม                | 3.63      | 3.70 | 0.61 | 0.70 | มาก                      | มาก |

#### 4.7 สรุปผลการวิจัย

จากการศึกษา พบว่าการใส่สารให้ความคงตัว ทำให้ไอศกรีมมีความหนืด ทำให้เนื้อไอศกรีมไม่หยาบเป็นผลึกน้ำแข็ง ทำให้สามารถตักไอศกรีมเป็นลูกกลมๆ ได้โดยเนื้อไม่แตกและหลุดออกจากกัน ทำให้รับกลิ่นรสได้ชัดเจนขึ้น ไอศกรีมละลายแล้วไม่เสียรูปทรง และช่วยให้อายุการเก็บรักษามากขึ้น จากการทดสอบทางประสาทสัมผัส ไอศกรีม Love Rose โดยใช้ระดับสารให้ความคงตัว 2 ระดับ คือ 10 กรัม และ 12 กรัม พบว่าผู้ทดสอบชิมมีระดับความพึงพอใจระดับมากที่สุดทั้ง 2 ระดับ แต่หากใส่สารให้ความคงตัวมากเกินไปอาจจะทำให้ไอศกรีมมีเนื้อสัมผัสที่ไม่ต้องการ เช่น เนื้อไอศกรีมเหนียวหนืดมากเกินไป เนื้อแน่นเกินไป มีกลิ่นของสารให้ความคงตัว ที่มากเกินไป เป็นต้น

## บทที่ 5

### สรุปผลและข้อเสนอแนะ

#### 5.1. สรุปผลโครงการ

จากที่ได้ไปสหกิจศึกษาที่โรงแรม อนันตรา สยาม จึงได้คิดค้นเมนูใหม่ๆให้กับโรงแรม และทำการวิจัย “การศึกษาระดับปริมาณน้ำลิ้นจี่และสารให้ความคงตัวในไอศกรีม Love Rose” จึงได้ลงมือทำการวิจัย 2 ครั้ง ในแต่ละครั้งมีข้อแตกต่างกันคือ ปริมาณของสารให้ความคงตัวที่ใช้ในการทำไอศกรีม ที่ไม่เท่ากันจึงทำให้รสชาติของไอศกรีมแตกต่างกัน

##### 5.1.1 ข้อจำกัดหรือปัญหาของโครงการ

5.1.1.1 ระยะเวลาในการทำไอศกรีมที่มีเวลาจำกัด เนื่องจากการทำไอศกรีมค่อนข้างใช้เวลาในการทำงานไม่ต่ำกว่า 1 ชั่วโมงและต้องทำในตอนที่ว่างงานหรือตอนที่เลิกงานแล้วจึงจะสามารถทำได้

5.1.1.2 ระยะเวลาในการทำแบบประเมินเนื่องจากทางโรงแรมมีเวลาพักในแต่ละแผนกที่แตกต่างกันและจำกัด จึงทำให้พนักงานไม่ค่อยมีเวลาในการเข้ารับแบบทดสอบ

5.1.1.3 การใช้สารให้ความคงตัวในการทดลองทำอาจจะมีปัญหาบ้างเช่น การใส่สารคงตัวมากเกินไปหรือใช้สารให้ความคงตัวผิดประเภท เป็นต้น

##### 5.1.2 ข้อเสนอแนะ

เพื่อให้ทราบถึงปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงานและสามารถแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นเฉพาะหน้าได้โดยสรุปผลว่า ปัญหาจากการปฏิบัติงานในครั้งนี้คือ การใส่สารให้ความคงตัวที่มากเกินไป ทำให้ไอศกรีมมีความหนืดมากเกินไปและการส่น้ำตาลมากเกินไปยังไม่ใช้ในปริมาณที่สำหรับคนหมู่มากจึงทำให้ไอศกรีมหวานเกินไป นอกจากไอศกรีมลิ้นจี่แล้วยังสามารถนำไอศกรีมลิ้นจี่ไปทำเป็นเมนูต่างๆได้ เช่น นำไปร่วมกับเมนูไอศกรีมที่มีหลายรสชาติ หรือนำไปออกในงานจัดเลี้ยง เป็นต้น

#### 5.2 สรุปผลการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

##### 5.2.1 ข้อดีของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.1.1 ได้รู้เรียนรู้สิ่งใหม่ๆ เช่น ในการเตรียมวัตถุดิบในอาหาร เช่น วัตถุดิบในการทำก๋วยเตี๋ยว ซึ่เรียลอาหารเช้า เป็นต้น

5.2.1.2 ได้ลงมือปฏิบัติงานเหมือนพนักงานจริง เช่น การลวกก๋วยเตี๋ยว การหั่นเตรียมวัตถุดิบ

5.2.1.3 ได้เรียนรู้ถึงวิธีการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าที่เกิดขึ้นและสามารถรับมือได้



5.2.1.4 ได้เรียนรู้เกี่ยวกับระบบการทำงานภายในโรงแรมว่าแต่ละแผนกต้องทำหน้าที่อะไร และอย่างไรในโรงแรม

5.2.1.5 ได้เรียนรู้การอยู่ร่วมกับผู้อื่น และสร้างสัมพันธ์ที่ดีภายในโรงแรมและการวางตัวที่ดีต่อผู้อื่น ตามลำดับหน้าที่การงาน

5.2.1.6 ได้ความรู้ในด้านอาหารมากขึ้น

5.2.1.7 ได้ฝึกทักษะการสื่อสารภาษาอังกฤษ

5.2.1.8 ได้เรียนรู้ในเรื่องของการเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารมากขึ้น

5.2.1.9 ได้เรียนรู้การทำงานที่ตรงต่อเวลาและความคล่องแคล่วว่องไวในการทำงาน

## 5.2.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

5.2.2.1 ในช่วงแรกของการไปสหกิจศึกษาไม่ค่อยรู้เรื่องเกี่ยวกับงานที่ทำ

5.2.2.2 เนื่องจากการไปสหกิจที่โรงแรม อนันตรา สยาม ได้ทำงานในแผนกครัว ได้ทำ 2 ครัว ด้วยกัน คือ ครัวบุฟเฟต์และครัวเบเกอรี่ จึงรู้เรียนรู้งานทั้ง 2 ครัวไม่เต็มที่เท่าที่ควร

## 5.2.3 ข้อเสนอแนะ

เนื่องจากการได้ไปสหกิจศึกษาที่โรงแรม อนันตรา สยาม ในแผนกครัว จึงอยากให้ นักศึกษาที่จะไปสหกิจศึกษาในภาคหน้า ไปทำในแผนกที่ตนเองอยากทำหรือแผนกที่ตนเองถนัด เพราะจะได้ความรู้แบบเพิ่มมากขึ้น และศึกษาเส้นทางการเดินทางที่เหมาะสมแก่ตัวเราเอง เพราะจะได้ไม่เกิดความล่าช้าในการเข้าปฏิบัติงาน สอบถามทางมหาวิทยาลัยในการเลือกสถานประกอบการ และการเลือกแผนกที่เหมาะสมและถนัด เพื่อความกระตือรือร้นในการทำงานและการเรียนรู้เกี่ยวกับสาขานั้นๆ

## บรรณานุกรม

- กองบรรณาธิการ. (2551). *ไอศกรีมโฮมเมด หวานชื่นซ่า รวยชื่นใจ*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์พีเพิลมีเดียบุ๊ก.
- เจตนา พิสุทธิ. (2538). ไอติม... ไอศกรีม. *ครัว*. 1 (11): 77 – 79.
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนปนนท์. (ม.ป.ป.). *น้ำตาลกลูโคส*. เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1014/glucose>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนปนนท์. (ม.ป.ป.). *สารที่ทำให้คงตัว*. เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1466/stabilizing-agent>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์ และ นิธิยา รัตนปนนท์. (ม.ป.ป.). *ไอศกรีม*. เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1139/ice-cream>
- โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ โฮเทล. (2561). *ข้อมูลโรงแรม*. เข้าถึงได้จาก <https://siam-bangkok.anantara.co.th>









ภาคผนวก ก.

แบบสอบถาม

### แบบสอบถาม

การศึกษาปริมาณน้ำลิ้นจี่และสารให้ความคงตัวในไอศกรีม Love Rose

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงไปใน ☐ หรือเติมข้อความลงในช่องว่างตามความจริง

#### ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล (Personal information)

1. เพศ (Sex)

☐ ชาย (Male)

☐ หญิง (Female)

2. อายุ (Age)

☐ 18 – 22 ปี

☐ 23 – 27 ปี

☐ 28 – 32 ปี

☐ 33 – 37 ปี

☐ 38 – 42 ปี

☐ มากกว่า 43 ปี

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการทดสอบผลิตภัณฑ์ไอศกรีม Love Rose กรุณาทดสอบชิมผลิตภัณฑ์ไอศกรีม Love Rose จึงขอความร่วมมือในการแสดงความคิดเห็นโดยการให้คะแนนความพึงพอใจที่ตรงกับความรู้สึกของท่าน ดังต่อไปนี้

กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่างตามระดับความพึงพอใจที่ท่านต้องการเลือก

หมายเหตุ 5 = มากที่สุด  
4 = มาก  
3 = ปานกลาง  
2 = น้อย  
1 = น้อยที่สุด

#### ตัวอย่างที่ 1 (Example 1)

| ลำดับ | รายการ                                 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
|-------|----------------------------------------|---|---|---|---|---|
| 1     | รสชาติ (The taste)                     |   |   |   |   |   |
| 2     | ความนุ่ม (Softness)                    |   |   |   |   |   |
| 3     | รสชาติของลิ้นจี่ (The taste of lychee) |   |   |   |   |   |
| 4     | ความสวยงาม (Beauty)                    |   |   |   |   |   |
| 5     | กลิ่น (Smell)                          |   |   |   |   |   |
| 6     | ความหวาน (Sweet)                       |   |   |   |   |   |
| 7     | สี (Color)                             |   |   |   |   |   |

## ตัวอย่างที่ 2 (Example 2)

| ลำดับ | รายการ                                 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
|-------|----------------------------------------|---|---|---|---|---|
| 1     | รสชาติ (The taste)                     |   |   |   |   |   |
| 2     | ความนุ่ม (Softness)                    |   |   |   |   |   |
| 3     | รสชาติของลิ้นจี่ (The taste of lychee) |   |   |   |   |   |
| 4     | ความสวยงาม (Beauty)                    |   |   |   |   |   |
| 5     | กลิ่น (Smell)                          |   |   |   |   |   |
| 6     | ความหวาน (Sweet)                       |   |   |   |   |   |
| 7     | สี (Color)                             |   |   |   |   |   |

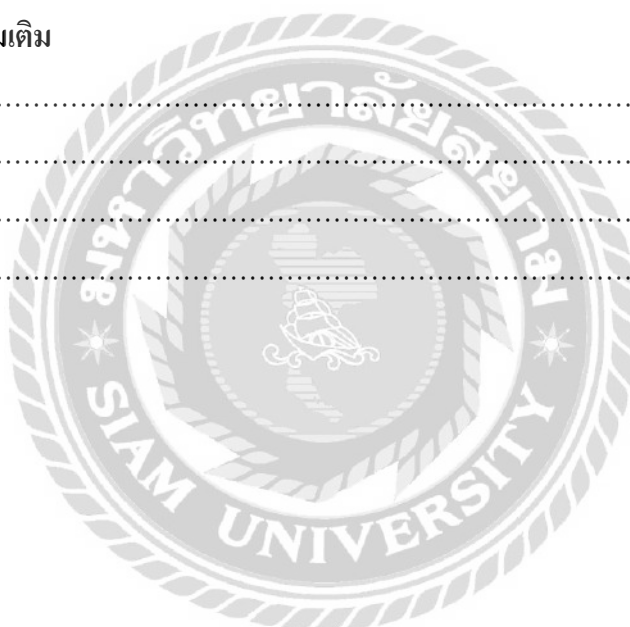
## ความคิดเห็นเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....







ภาคผนวก ข.  
ภาพขนาดปฏิบัติงาน



ภาพขณะฝึกงานครัว Breakfast

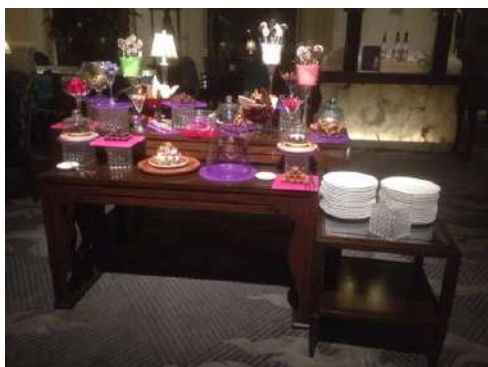


ภาพขณะฝึกงานครัว Bakery



ภาพขณะมีโอกาสร่วมงานกับ

3 Michelin Star Chef Bruno Menard



ภาพโปรโมชันช็อคโกแลตจัดในล๊อบบี้







ภาพบรรยากาศห้องอาหาร Madison, The spice market, Aqua

ในช่วง Brunch ที่จัดเฉพาะวันเสาร์และอาทิตย์



ภาพขนมต่างๆที่ได้ทำในขณะที่ฝึกงานในแผนก Bakery



ภาคผนวก ค.  
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา



นาย ภาณุวิชญ์ จันทรศิริ

คำถาม : ประโยชน์ของโครงการนี้ที่มีต่อสถานประกอบการมากแค่ไหน สามารถนำไปใช้ประโยชน์ต่อองค์กรได้หรือไม่

พนักงานนี้ปรึกษา : สิ่งที่ได้รับจากโครงการนี้คือ การที่ได้นำสิ่งที่ไม่ค่อยได้ใช้มาทำเป็นไอศกรีมแบบใหม่ที่ไม่มีการขายในโรงแรมให้มีรสชาติที่หลากหลายมากขึ้น ถึงแม้ว่าทางโรงแรมเองจะมีไอศกรีมที่หลากหลายอยู่แล้ว แต่การที่ได้มีไอศกรีมรสชาติใหม่เพิ่มขึ้นมานั้นสามารถนำไปรวมกับส่วนผสมอื่นๆ ทำให้ได้เมนูใหม่ที่จะสามารถนำไปขายได้ เช่นในเมนูพิเศษประจำสัปดาห์หรือนำไปจัดลงในตอนที่ทีมงานจัดเลี้ยง เป็นต้น





## การศึกษาปริมาณน้ำลินี่และสารให้ความคงตัวในไอศกรีม Love Rose

นาย วราวุธ ดิกปัญญาวุฒิ

คณะศิลปศาสตร์ ภาควิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยสยาม

235 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กทม. 10160

E-mail : omm\_ch1@gmail.com

### บทคัดย่อ

การจัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง “ Love Rose ” มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างรายการอาหารที่แปลกใหม่ให้กับห้องอาหารของโรงแรม เพื่อสร้างรายได้ให้กับโรงแรม และเพื่อสร้างมูลค่าให้กับห้องอาหารของโรงแรมอนันตรา สยาม ซึ่งเป็นโรงแรมที่มีชื่อเสียง มีผู้ให้บริการมากมายทั้งคนไทยและชาวต่างชาติมาใช้บริการเป็นจำนวนมากจึงทำให้ความต้องการในด้านอาหารมีหลากหลายมาก ทางโรงแรมจึงต้องมีการนำเสนอเมนูอาหารที่หลากหลายมากขึ้นตามความต้องการของนักท่องเที่ยว ทดสอบโดยใช้ระดับของสารให้ความคงตัว 2 ระดับได้แก่ 10 กรัม และ 12 กรัม จากการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบแบบ 5-point hedonic scale โดยใช้ผู้ร่วมการทดสอบเป็นนักศึกษาและอาจารย์ของมหาวิทยาลัยสยาม จำนวน 30 คน โดยจากการสอบถามพบว่าไอศกรีม “ Love Rose ” ได้รับการประเมิน ด้านรสชาติของไอศกรีม ด้านความนุ่มของไอศกรีม ด้านรสชาติของลื่นจี่ในไอศกรีม ด้านความสวยงามของไอศกรีม ด้านกลิ่นของไอศกรีม ด้านความหวานของไอศกรีม ด้านสีของ

ไอศกรีม ความชอบโดยรวมในระดับความพึงพอใจที่มาก

### Abstract

The cooperative education project is “Love Rose”. Objectives is to create a new dish for the hotel restaurant in top up hotel’ earning and to create value for the dining room. Anantara siam Bangkok Hotel is a famous hotel which serves both Thai and foreigners. The demand for food is very diverse. The hotel needs to offer more variety of dishes according to the needs of tourists. Tested by using 2 levels of stabilizer include 10 gram and 12 gram. We use a sensory evaluation with 5-point hedonic scale by using test participants as student and teacher in the Siam university with 30 people. We discovered that Love Rose evaluated on taste, softness, The taste of lychee, beauty, smell, sweet, color. Totally, the satisfaction levels were very satisfied.

### วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของกลิ่นจี่และสารให้ความคงตัวที่ใส่ลงในไอศกรีม “Love Road”

1.2.2 เพื่อนำวัตถุดิบที่ใกล้หมดอายุแล้วมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

1.2.3 เพื่อพัฒนาสูตรที่เหมาะสมต่อการผลิตภัณฑ์ไอศกรีมจากกลิ่นจี่ เพื่อให้ได้รับความพึงพอใจของผู้บริโภค

### ขอบเขตของกลุ่มตัวอย่าง

1.3.1 ประชากรกลุ่มตัวอย่าง พนักงานงานประจำ(Staff)ในแผนก และแผนกที่เกี่ยวข้องโดยเลือกกลุ่มตัวอย่างด้วยวิธีเจาะจง

### ประโยชน์ที่ได้รับ

1.5.1 สามารถนำเสนอเมนูจากวัตถุดิบที่ใกล้หมดอายุให้เกิดเป็นเมนูใหม่ที่อร่อยและแปลกใหม่ได้

1.5.2 ช่วยลดต้นทุนในการทิ้งวัตถุดิบที่หมดอายุไปนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์

1.5.3 สร้างสรรค์เมนูใหม่ให้แขกเกิดความแปลกใหม่ในรสชาติที่แตกต่าง

1.5.4 ที่รับรู้ถึงความพึงพอใจสัมผัสและรสชาติที่ดีที่สุดจากประชากรกลุ่มตัวอย่างจากไอศกรีม “Love Road”

1.5.5 เพื่อพัฒนาสูตรที่เหมาะสมต่อการผลิตภัณฑ์ไอศกรีมจากกลิ่นจี่ เพื่อให้ได้รับความพึงพอใจของผู้บริโภค

1.5.6 สามารถนำความรู้ด้านปัจจัยที่มีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของ

ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมมาประยุกต์ใช้ในการทำไอศกรีมชนิดต่างๆ

### การเก็บรวบรวมและการวิเคราะห์ข้อมูล

#### 1. การเก็บรวบรวมข้อมูล

รวบรวมข้อมูลโดยการทำแบบประเมิน วิเคราะห์ข้อมูลด้วย สถิติแบบบรรยาย เพื่อหาว่า ไอศกรีม Love Rose มีรสชาติเป็นที่พึงพอใจจากผู้บริโภคมากน้อยเพียงใด

#### 2. การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษารั้ครั้งนี้เพื่อศึกษาและทดลองการทำไอศกรีม Love Rose โดยการสุ่มกลุ่มตัวอย่างจากคนภายในสถานมหาวิทยาลัยสยาม รวมทั้งหมด 30 คน แบ่งเป็น 2 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค ได้แก่ เพศ อายุ

ส่วนที่ 2 ระดับความพึงพอใจที่ผู้บริโภคมีต่อไอศกรีม “Love Rose” สูตรที่ 1 และ 2

จากการทดลองผู้ทำวิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้คะแนนความพึงพอใจจากผู้ทดลองชิมไอศกรีม

### ขั้นตอนในการผลิต

1 นำน้ำตาล, กลูโคส, นม, ครีม ต้มเป็นเวลา 10 นาที

2 นำStabilizer ลงไปผสมลงในหม้อต้ม

3 นำออกมาพักไว้ ใส่น้ำเชื่อมล้นจี , น้ำล้นจี, เนื้อล้นจีและโรสไชรป แรปไว้ไม่ให้อากาศเข้า

4 นำไปบ่มในตู้เย็นเป็นเวลา 12 ชั่วโมง

5 นำไปใส่ในเครื่องทำไอศกรีมและกวนเป็นเวลาประมาณ 45 นาที เพื่อให้เนื้อไอศกรีมแข็งตัว

6 นำไปแช่ในตู้แช่แข็งเพื่อให้ไอศกรีมเซตตัว

7 ตกแต่งไอศกรีม โดยปรึกษาพนักงานพี่เลี้ยง

### สรุปผลโครงการ

จากที่ได้ไปสหกิจศึกษาที่โรงแรมอนันตรา สยาม จึงได้คิดค้นเมนูใหม่ๆ ให้กับโรงแรมและทำการวิจัย “การศึกษาระดับปริมาณน้ำล้นจีและสารให้ความคงตัวในไอศกรีม Love Rose” จึงได้ลงมือทำการวิจัย 2 ครั้ง ในแต่ละครั้งมีข้อแตกต่างกันคือปริมาณของสารให้ความคงตัวที่ใช้ในการทำไอศกรีม ที่ไม่เท่ากันจึงทำให้รสชาติของไอศกรีมแตกต่างกัน

### ข้อเสนอแนะ

เพื่อให้ทราบถึงปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงานและสามารถแก้ไขปัญหที่เกิดขึ้นเฉพาะหน้าได้โดยสรุปผลว่า ปัญหาจากการปฏิบัติงานในครั้งนี้คือ การใส่สารให้ความคงตัวที่มากเกินไป ทำให้ไอศกรีมมีความหนืดมากเกินไปและการส่น้ำตาลมากเกินไปยังไม่ใช่ในปริมาณที่สำหรับคนห่มุมากจึงทำให้ไอศกรีมหวานเกินไป นอกจาก

ไอศกรีมล้นจีแล้วยังสามารถนำไอศกรีมล้นจีไปทำเป็นเมนูต่างๆ ได้ เช่น นำไปร่วมกับเมนูไอศกรีมที่มีหลายรสชาติ หรือนำไปออกในงานจัดเลี้ยง เป็นต้น

### กิตติกรรมประกาศ

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษาเรื่องการศึกษาปริมาณน้ำล้นจีและสารให้ความคงตัวในไอศกรีม Love Rose ณ โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 8 มกราคม 2561 ถึงวันที่ 30 เมษายน 2561 สำเร็จลุล่วงได้เนื่องจากได้รับความช่วยเหลือในการให้ข้อมูล คำปรึกษาข้อเสนอแนะความคิดเห็นจากบุคคลหลายท่าน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง คุณภาณุวิชญ์ จันทศิริ และแผนกครัวและขอขอบคุณอาจารย์สุนทร สอนกิจดี อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจ ที่ให้ความช่วยเหลือและให้คำแนะนำในการทำรายงานนี้ นอกจากนี้ขอขอบคุณบุคคลท่านอื่นๆ ที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำ ช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณ โรงแรมอนันตรา สยาม และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูล และเป็นที่ปรึกษาการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนการให้ความดูแลและให้ความเข้าใจในการทำงานในสถานการณ์จริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้ด้วย

## บรรณานุกรม

เจตนา พิสุทธิ. ไอติม... ไอศกรีม. คราว. 1

(11): 77 - 79, พฤษภาคม 2538

นิธิยา รัตนานนท์ สืบค้นเมื่อวันที่ 2

เมษายน พ.ศ.2561 จาก

[http://www.foodnetworksolution.co](http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1014/glucose)

[m/wiki/word/1014/glucose](http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1014/glucose)

[http://www.foodnetworksolution.co](http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1466/stabilizing-agent)

[m/wiki/word/1466/stabilizing-agent](http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1466/stabilizing-agent)

[http://www.foodnetworksolution.co](http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1139/ice-cream)

[m/wiki/word/1139/ice-cream](http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/1139/ice-cream)

กองบรรณาธิการ ไอศกรีมโฮมเมด หวานชื่น

ซ่า รวยชื่นใจ จากสำนักพิมพ์พีเพิลมีเดียบุ๊ก

กรุงเทพฯ สืบค้นเมื่อวันที่ 2 เมษายน พ.ศ.

2561

โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ โฮเทล

สืบค้นเมื่อวันที่ 2 เมษายน พ.ศ.2561 จาก

<https://siam-bangkok.anantara.co.th/>



ภาคผนวก จ.

โปสเตอร์



# การศึกษาปริมาณน้ำผึ้งและสารให้ความคงตัวในไอศกรีม Love Rose

ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์สุนทร สอนกิจดี

พนักงานที่ปรึกษา : นายภาณุวิชญ์ จันทศิริ

ชื่อนักศึกษา : นาวารายุส ดิถีปัญญาวุฒิ 5604400275



## บทคัดย่อ

การจัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง "Love Rose" มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างรายการอาหารที่แปลกใหม่ให้กับห้องอาหารของโรงแรม เพื่อสร้างรายได้ให้กับโรงแรมและเพื่อสร้างมูลค่าให้กับห้องอาหารของโรงแรมอนันตรา สยาม ซึ่งเป็นโรงแรมที่มีชื่อเสียง มีผู้ให้บริการมากมายทั้งคนไทยและชาวต่างชาติมาใช้บริการเป็นจำนวนมากจึงทำให้ความต้องการในด้านอาหารมีหลากหลายมากทางโรงแรมจึงต้องมีการนำเสนอเมนูอาหารที่หลากหลายมากขึ้นตามความต้องการของนักท่องเที่ยว ทดสอบโดยการให้ระดับของสารให้ความคงตัว 2 ระดับเพื่อแสดงถึงความแตกต่างในการทดสอบ จากการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบแบบ 5-point hedonic scale โดยให้ผู้ร่วมการทดสอบเป็นนักศึกษาและอาจารย์ของมหาวิทยาลัยสยาม จำนวน 30 คน โดยจากการสอบถามพบว่าไอศกรีม "Love Rose" ได้รับการประเมิน ด้านรสชาติของไอศกรีม ด้านความนุ่มของไอศกรีม ด้านรสชาติของน้ำผึ้งในไอศกรีม ด้านความสวยงามของไอศกรีม ด้านกลิ่นของไอศกรีม ด้านความหวานของไอศกรีม ด้านสีของไอศกรีม ความชอบโดยรวมในระดับความพึงพอใจระดับมาก

## Abstract

The cooperative education project is "Love Rose". Objectives is to create a new dish for the hotel restaurant in top up hotel' earning and to create value for the dining room. Anantara siam Bangkok Hotel is a famous hotel which serves both Thai and foreigners. The demand for food is very diverse. The hotel needs to offer more variety of dishes according to the needs of tourists. Tested by using 2 levels of stabilizer include 10 gram and 12 gram. We use a sensory evaluation with 5-point hedonic scale by using test participants as student and teacher in the siam university with 30 people. We discovered that Love Rose evaluated on taste, softness, The taste of lychee, beauty, smell, sweet, color. Totally, the satisfaction levels were very satisfied.

## วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของน้ำผึ้งและสารให้ความคงตัวที่ใส่ลงในไอศกรีม "Love Rose"
2. เพื่อนำวัตถุดิบที่ใกล้หมดอายุแล้วมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด
3. เพื่อพัฒนาสูตรที่เหมาะสมต่อการผลิตขนมไอศกรีมจากน้ำผึ้ง เพื่อให้ได้รับความพึงพอใจของคู่บริโภค

## ประโยชน์ที่ได้รับ

1. สามารถนำเสนอเมนูจากวัตถุดิบที่ใกล้หมดอายุให้เกิดเป็นเมนูใหม่ที่อร่อยและแปลกใหม่ได้
2. ช่วยลดต้นทุนในการทิ้งวัตถุดิบที่หมดอายุไปนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์
3. สร้างสรรค์เมนูใหม่ให้แขกเกิดความแปลกใหม่ในรสชาติที่แตกต่าง
4. ที่รับรู้ถึงความพึงพอใจสัมผัสและรสชาติที่ดีที่สุดจากประชากรกลุ่มตัวอย่างจากไอศกรีม "Love Rose"

## ส่วนผสมของไอศกรีม

|              |           |           |
|--------------|-----------|-----------|
| น้ำตาล       | 400       | กรัม      |
| กลูโคส       | 500       | กรัม      |
| เนื้อมะพร้าว | 200       | กรัม      |
| Stabilizer   | 10 และ 12 | กรัม      |
| นม           | 2,500     | มิลลิลิตร |
| ครีม         | 500       | มิลลิลิตร |
| น้ำผึ้ง      | 400       | มิลลิลิตร |
| โรสไชรี่ป    | 200       | มิลลิลิตร |
| น้ำผึ้ง      | 300       | มิลลิลิตร |

## การวิเคราะห์ข้อมูล

นำค่าเฉลี่ยมาแปลผลระดับความพึงพอใจโดยใช้เกณฑ์การแปลความหมายของลิเคิร์ต (Likert Scale) เพื่อจัดระดับคะแนนเฉลี่ยในช่วงคะแนนดังต่อไปนี้

|             |                                              |
|-------------|----------------------------------------------|
| คะแนนเฉลี่ย | 4.50-5.00 แปลความว่าพึงพอใจในระดับมากที่สุด  |
| คะแนนเฉลี่ย | 3.50-4.49 แปลความว่าพึงพอใจในระดับมาก        |
| คะแนนเฉลี่ย | 2.50-3.49 แปลความว่าพึงพอใจในระดับปานกลาง    |
| คะแนนเฉลี่ย | 1.50-2.49 แปลความว่าพึงพอใจในระดับน้อย       |
| คะแนนเฉลี่ย | 1.00-1.49 แปลความว่าพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด |

## ขั้นตอนในการดำเนินงาน

ในการศึกษาหาข้อมูลก่อนการทำโครงการวิจัยใช้เวลาในช่วงเดือนมกราคม พ.ศ.2560 ปรึกษาอาจารย์และพนักงานที่ปรึกษาก่อนลงมือทำโครงการวิจัยใช้เวลาในช่วงกลางเดือนมกราคม พ.ศ.2560 ถึงช่วงกลางเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ.2560 รวบรวมข้อมูลต่างๆ ใช้เวลาในช่วงกลางเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ.2560 ถึงช่วงเดือนมีนาคม พ.ศ.2560 ลงมือทำไอศกรีม "Love Rose" ในช่วงกลางเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ.2560 ถึงเดือนเมษายน พ.ศ.2560 รวบรวมข้อมูลการประเมินในช่วงกลางเดือนมีนาคม พ.ศ.2560 ถึงเดือนเมษายน พ.ศ.2560 และจัดทำเอกสารรายงานในช่วงกลางเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ.2560 ถึงเดือนเมษายน พ.ศ.2560

## สรุปผลโครงการ

จากที่ได้ไปสหกิจศึกษาที่โรงแรม อนันตรา สยาม จึงได้คิดค้นเมนูใหม่ๆ ให้กับโรงแรมและทำการวิจัย "การศึกษาระดับปริมาณน้ำผึ้งและสารให้ความคงตัวในไอศกรีม Love Rose" จึงได้ลงมือทำการวิจัย 2 ครั้ง ในแต่ละครั้งมีข้อแตกต่างกันคือ ปริมาณของสารให้ความคงตัวที่ใช้ในการทำไอศกรีม ที่ไม่เท่ากันจึงทำให้รสชาติของไอศกรีมแตกต่างกัน

## ข้อเสนอแนะ

เพื่อให้ทราบถึงปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงานและสามารถแก้ไขปัญหาก็เกิดขึ้นเฉพาะหน้าได้โดยสรุปแล้ว ปัญหาจากการปฏิบัติงานในครั้งนี้คือ การใส่สารให้ความคงตัวที่มากเกินไป ทำให้ไอศกรีมมีความหนืดมากเกินไปและการใส่น้ำตาลมากเกินไปยังไม่ใช่น้ำตาลที่เหมาะสมสำหรับคนหมู่เบาจึงทำให้ไอศกรีมหวานเกินไป นอกจากไอศกรีมรสน้ำผึ้งยังสามารถนำไอศกรีมรสอื่นไปทำเป็นเมนูต่างๆ ได้ เช่น นำไปร่วมกับเมนูไอศกรีมที่มีหลายรสชาติ หรือนำไปออกในงานจัดเลี้ยง เป็นต้น



## ขั้นตอนในการผลิต

1. นำน้ำตาล, กลูโคส, นม, ครีม ต้มเป็นเวลา 10 นาที
2. นำ Stabilizer ลงไปผสมลงในหม้อต้ม
3. นำออกมาพักไว้ ใส่ น้ำเชื่อม น้ำผึ้ง, เนื้อมะพร้าว และ โรสไชรี่ป แปรไว้ไม่ให้อากาศเข้า
4. นำไปปั่นในตู้เย็นเป็นเวลา 12 ชั่วโมง
5. นำไปใส่ในเครื่องทำไอศกรีมและกวนเป็นเวลาประมาณ 45 นาที เพื่อให้เนื้อไอศกรีมแข็งตัว
6. นำไปแช่ในตู้แช่แข็งเพื่อให้ไอศกรีมแข็งตัว
7. ตกแต่งไอศกรีม โดยปรึกษาพนักงานที่เลือก





## ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อ : นาย วรายุทธ

นามสกุล : ดิกปัญญาวุฒิ

วัน/เดือน/ปีเกิด : วันที่ 4 มีนาคม พ.ศ. 2538

ที่อยู่ : 272 หมู่ 2 ถ.พุทธมณฑลสาย2 แขวงบางไผ่ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160

กรุปเลือด : B

งานอดิเรก : ดูหนัง อ่านหนังสือ

วิชาที่ชอบ : วิชาคณิตศาสตร์

สัญชาติ / ศาสนา : ไทย / พุทธ

สาขาวิชา : คณะศิลปศาสตร์ สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

เบอร์โทร : 0891342644

E-mail : omm.ch1@gmail.com

ภาษาที่ได้ : ภาษาอังกฤษ(ระดับพื้นฐาน) ภาษาญี่ปุ่น(ระดับพื้นฐาน)

### จุดมุ่งหมายในการทำงาน

นำความรู้และความสามารถที่ได้จากการเรียนในมหาวิทยาลัยและการฝึกงานนำมาใช้ในการทำงานจริงเพื่อพัฒนาความรู้ ความสามารถของตนเองให้ยิ่งขึ้น เพื่อส่งเสริมองค์กรให้มีความเข้มแข็งมากยิ่งขึ้น



## ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อ : นาย วรายุทธ

นามสกุล : ดิกปัญญาวุฒิ

วัน/เดือน/ปีเกิด : วันที่ 4 มีนาคม พ.ศ. 2538

ที่อยู่ : 272 หมู่ 2 ถ.พุทธมณฑลสาย2 แขวงบางไผ่ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160

กรุ๊ปเลือด : B

งานอดิเรก : ดูหนัง อ่านหนังสือ

วิชาที่ชอบ : วิชาคณิตศาสตร์

สัญชาติ / ศาสนา : ไทย / พุทธ

สาขาวิชา : คณะศิลปศาสตร์ สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

เบอร์โทร : 0891342644

E-mail : omm.ch1@gmail.com

ภาษาที่ได้ : ภาษาอังกฤษ(ระดับพื้นฐาน) , ภาษาญี่ปุ่น(ระดับพื้นฐาน)

### จุดมุ่งหมายในการทำงาน

นำความรู้และความสามารถที่ได้จากการเรียนในมหาวิทยาลัยและการฝึกงานนำมาใช้ในการทำงานจริงเพื่อพัฒนาความรู้ ความสามารถของตนเองให้ยิ่งขึ้น เพื่อส่งเสริมองค์กรให้มีความเข้มแข็งมากยิ่งขึ้น

