

เจลลี่น้ำมะพร้าวพร้อมดื่ม

PRODUCTION OF JELLY DRINK FROM COCONUT WATER

ภัทรนันท์ โถน้อย¹ ศิริวรรณ กลัดกลีบ² พิสุทธิ นกน่าน³

Pattaranan Thanoi¹, Siriwan Kladkleeb², Phisut Naknean³

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

Division of Food Science and Nutrition, Faculty of Agricultural Product Innovation and Technology,
Srinakharinwirot University.

Corresponding author, E-mail: pattaranan.thanoi@g.swu.ac.th, siriwan.nui@g.swu.ac.th

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) ศึกษาคุณสมบัติของน้ำมะพร้าวในระหว่างการเก็บแช่แข็งเป็นระยะเวลา 2 เดือน (2) ศึกษาผลของชนิดและปริมาณสารไฮโดรคอลลอยด์ต่อคุณภาพของเจลลี่พร้อมดื่มจากน้ำมะพร้าว และ (3) ศึกษาผลของการใช้วัตถุดิบน้ำมะพร้าวแช่แข็งต่อคุณภาพของเจลลี่พร้อมดื่มจากน้ำมะพร้าว ผลการศึกษาพบว่า คุณสมบัติทางกายภาพของค่าสีแดง (a*) ของน้ำมะพร้าวแช่แข็ง เมื่อเก็บรักษาน้ำมะพร้าว 2 เดือนและนำมาทำเป็นเจลลี่พร้อมดื่ม จะมีค่า a* (สีแดง) เพิ่มขึ้นแสดงให้เห็นว่าสีของเจลลี่น้ำมะพร้าวพร้อมดื่มมีสีที่ขมพูเพิ่มขึ้น ค่าของแข็งที่ละลายได้ (°Brix) และค่าความหนืดไม่มีความแตกต่างกัน ส่วนคุณสมบัติทางเคมี ได้แก่ ค่าความเป็นกรด-ด่างและค่าปริมาณกรดทั้งหมดก็ไม่มีความแตกต่าง และผลจากการทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภค ด้วยวิธีการให้คะแนนความชอบ 9-point hedonic scale พบว่า ผู้บริโภคให้การยอมรับสูตรของเจลลี่น้ำมะพร้าวพร้อมดื่มที่ใช้คาราจีแนนและบุกเป็นสารก่อเจล ดังนั้นผลิตภัณฑ์เจลลี่น้ำมะพร้าวพร้อมดื่มสามารถใช้น้ำมะพร้าวแช่แข็งที่ถูกเก็บรักษาเป็นเวลา 2 เดือนมาผลิตเป็นเจลลี่ได้และผู้บริโภคให้การยอมรับในผลิตภัณฑ์เจลลี่น้ำมะพร้าวพร้อมดื่ม

คำสำคัญ : น้ำมะพร้าวแช่แข็ง เจลลี่น้ำมะพร้าว คาราจีแนน บุก