

ผลของชนิดน้ำมันและความเข้มข้นของอาร์บิกัมต่อคุณภาพทางกายภาพของมายองเนสผงที่ผ่านการทำ
แห้งแบบแช่เยือกแข็ง

ผู้วิจัย นางสาวบุญยาพร รอดทวี

นางสาวกัญญา จงนอก

สาขา วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

คณะ เทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

อาจารย์ที่ปรึกษา อ.ดร.โสรยา เกตุจรัส

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเข้มข้นของกัมอาร์บิกและชนิดของน้ำมัน คือ น้ำมันมะพร้าว และน้ำมันถั่วเหลือง ที่เหมาะสมต่อคุณภาพทางกายภาพของมายองเนสผงที่ผ่านการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (freeze dry) และเพื่อศึกษาคุณภาพมายองเนสก่อนและหลังการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (freeze dry) ผลการทดลองพบว่า ชนิดน้ำมัน ความเข้มข้นของกัมอาร์บิก และกระบวนการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (freeze dry) มีผลต่อคุณภาพทางกายภาพของมายองเนสผง โดยที่มายองเนสที่ใช้ น้ำมันถั่วเหลืองมีค่าความสว่าง ความแน่นเนื้อ ความคงตัวและความยืดเกาะมากกว่าน้ำมันมะพร้าว ส่วนปริมาณกัมอาร์บิก มีผลทำให้ค่าความสว่างและค่าความเป็นสีแดงลดลง แต่มีค่าความเป็นสีเหลือง ค่าความแน่นเนื้อ ความคงตัว ความยืดเกาะและความหนืดเพิ่มขึ้น ในการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็งส่งผลให้ค่าสี ($L^* a^* b^*$) ค่าความแน่นเนื้อ ความคงตัว ความยืดเกาะ มีค่าลดลง ซึ่งจากการทดลองพบว่า มายองเนสที่ใช้ น้ำมันถั่วเหลือง ที่ปริมาณอาร์บิกัม 2.5% คือ สูตรที่มีความเหมาะสมเมื่อเทียบกับสูตรอื่น

คำสำคัญ: มายองเนสผง กระบวนการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง น้ำมันมะพร้าว น้ำมันถั่วเหลือง กัมอาร์บิก