

คุณภาพของไอศกรีมวีแกนที่ผลิตโดยผลิตภัณฑ์นมจากพืช

THE QUALITY OF VEGAN ICE CREAM FROM PLANT-BASED MILK.

กันติชา วิเศษจันทร์ และ คัคนางค์ ไชยรัตน์

Kanticha Visadjan, Kakkanang Chairat

สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

Bachelor of Science Program in Food Science and Nutrition, Faculty of Agricultural Innovation and Technology, Srinakharinwirot University.

บทคัดย่อ

ตลาดอาหารวีแกนเป็นตลาดที่น่าสนใจและมีแนวโน้มที่จะเติบโตขึ้นเรื่อย ๆ เหมาะแก่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ออกวางจำหน่าย สำหรับเมืองไทยกระแสความนิยมรับประทานอาหารแบบวีแกน เริ่มเป็นที่นิยมมากขึ้น เนื่องจากให้ผลด้านสุขภาพ เหมาะกับคนที่กำลังสนใจเรื่องสุขภาพ กำลังลดน้ำหนัก หรือในบางกลุ่มที่เริ่มรับประทานอาหารแบบวีแกนเนื่องจากมีความเห็นใจต่อสัตว์ และเหตุผลทางด้านสิ่งแวดล้อม ไอศกรีมก็เป็นขนมหวานที่ได้รับความนิยม เพราะรับประทานง่าย และมีรสชาติที่หลากหลาย สามารถนำมาพัฒนาให้มีรสชาติใหม่เกิดขึ้นได้ จึงมีการนำน้ำนมจากพืชชนิดต่าง ๆ มาพัฒนาเป็นไอศกรีมเพื่อให้ใกล้เคียงกับไอศกรีมนมวัว โดยน้ำนมพืชที่นิยมนำมาทำไอศกรีมวีแกน ได้แก่ น้ำนมอัลมอนด์ กะทิ นมถั่วเหลือง และน้ำนมข้าวชนิดต่าง ๆ ซึ่งน้ำนมพืชเหล่านี้มีองค์ประกอบและคุณสมบัติที่แตกต่างกันไปตามสายพันธุ์ ดังนั้นเมื่อนำมาทำไอศกรีมจึงได้ไอศกรีมที่มีลักษณะแตกต่างกัน และจากการศึกษาผลของน้ำนมพืชต่อคุณภาพของไอศกรีมพบว่าไอศกรีมจากน้ำนมพืชแต่ละชนิดมีคุณภาพแตกต่างจากไอศกรีมนมวัวชัดเจน โดยส่วนใหญ่จะมีค่า Melting rate ต่ำกว่าไอศกรีมนมวัว ซึ่งถือว่าเป็นคุณสมบัติที่ดี เป็นที่ต้องการในไอศกรีม ทำให้ไอศกรีมสามารถละลายได้ช้าลง แต่น้ำนมพืชบางชนิดทำให้ไอศกรีมมีค่า Overrun ที่ต่ำกว่าไอศกรีมนมวัว จะทำให้ในกระบวนการผลิตไอศกรีมได้ผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณน้อย จึงมีการค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับไอศกรีมวีแกนขึ้น โดยวัตถุประสงค์ของบทความวิจัยนี้คือเพื่อศึกษาผลของการใช้ Plant-based milk ต่อคุณภาพของไอศกรีมวีแกน และเพื่อรวบรวมข้อมูลที่มีประโยชน์ต่อการนำไปพัฒนาไอศกรีมวีแกนได้

คำสำคัญ: ไอศกรีมวีแกน, น้ำนมพืช, การขึ้นฟู, อัตราการละลาย