

## โยเกิร์ตนมมะพร้าวแบบเม็ดโดยเทคนิคพรีซดราย

**ผู้วิจัย** นางสาววิพร เรืองเกียรติวงศ์

นางสาวอภิญญา พานเงิน

**สาขา** วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

**คณะ** เทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

**อาจารย์ที่ปรึกษา** ผศ.ดร.อุลิสาน์ พาชีศรีพาพล

### บทคัดย่อ

โครงการวิจัยนี้ศึกษาเกี่ยวกับการศึกษาคุณสมบัติทางเคมีและคุณสมบัติกายภาพของผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตกะทิเม็ดโดยเทคนิคการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็งต่อการเติมการเติมน้ำตาล 5% และแป้งมันสำปะหลังที่ 0% 1.5% และ 2% แล้วจึงนำไปเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส โดยทำการศึกษาการเปลี่ยนแปลง pH ระหว่างการหมัก ค่า pH สมบัติทางรีโอโลยี และค่าสี ในวันที่ 0, 1 และ 14 และ ทำการวิเคราะห์การยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคโดยใช้ 9-point hedonic scale จากการศึกษาพบว่าปริมาณแป้งมันสำปะหลังที่แตกต่างกันมีผลต่อคุณสมบัติทางรีโอโลยี โดยสูตรที่มีการเติมแป้งมากกว่าจะมีคุณสมบัติที่เป็นของแข็งมากกว่า ,ปริมาณน้ำอิสระ สูตรที่ไม่มีการเติมแป้งจะมีปริมาณน้ำอิสระน้อยที่สุด และ การยอมรับทางประสาทสัมผัส โดยผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตกะทิแบบเม็ดโดยเทคนิคการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็งที่เติมแป้งมันสำปะหลัง 2% เป็นที่ยอมรับของผู้ทดสอบมากที่สุด

**คำสำคัญ:** มะพร้าว กะทิ โยเกิร์ต การทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง