51403301 : สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร

คำสำคัญ : เครื่องดื่ม/การตกตะกอน/กัม/ขิง

กัณหา อุ้ยฟัก : การลดการตกตะกอนในน้ำขิงพร้อมดื่มบรรจุขวด. อาจารย์ที่ปรึกษา การค้นคว้าอิสระ : ผศ.ดร.ปริญดา เพ็ญโรจน์. 82 หน้า.

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการลดการตกตะกอนของเครื่องดื่มน้ำขิงบรรจุขวด โดยใช้กัมชนิดต่าง ๆ และปรับความหวานของเครื่องดื่มให้มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมดเป็น 10 องศาบริกซ์ พีเอช 4.2 ชนิดและปริมาณของกัมที่เหมาะสมในการลดการตกตะกอนในน้ำขิง พร้อมดื่ม ได้แก่ CMC ร้อยละ 0.1 - 0.3, เพคตินร้อยละ 0.1 - 0.3, แซนแทนกัมร้อยละ 0.001 - 0.01 และเจลแลนกัมร้อยละ 0.01 - 0.1 เพื่อทดสอบการยอมรับด้านความหนืดและการลดการตกตะกอน ในเครื่องดื่มน้ำขิง พบว่า แซนแทนกัมและเพคตินสามารถช่วยลดการตกตะกอนได้ โดยผู้ ชิมให้การยอมรับทางด้านเนื้อสัมผัสไม่แตกต่างจากตัวอย่างควบคุม (p > 0.05) เมื่อ เปรียบเทียบค่าการยอมรับกับตัวอย่างที่เติม CMC และเจลแลนกัม พบว่ามีความแตกต่างกันอย่างมี นัยสำคัญ (p < 0.05) เครื่องดื่มน้ำขิงที่เติมแซนแทนกัมและเพคตินมีค่าความขุ่นสูงกว่าเครื่องดื่ม น้ำขิงที่เติม CMC เจลแลนกัม และตัวอย่างควบคุมที่ไม่เติมกัมการศึกษาผลของกัมต่อการ เปลี่ยนแปลงคุณภาพของน้ำขิงพร้อมดื่มในระหว่างการเก็บรักษานาน 7 สัปดาห์ พบว่ากัมที่ สามารถช่วยลดการตกตะกอนได้ดี คือ แซนแทนกัมร้อยละ 0.01 และเพคตินร้อยละ 0.3 ตามลำดับ โดยค่าความหนืด ความขุ่น และค่าสีของเครื่องดื่มน้ำขิงมีแนวโน้มลดลง น้ำหนัก ตะกอนมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาในการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องนานกว่า 7 สัปดาห์ โดยผู้ ชิมยังให้การยอมรับ และไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ทุกชนิดที่ตรวจสอบ ในการเก็บรักษาน้ำขิงไว้ เป็นเวลา 12 เดือน พบว่าค่าความหนืด ความขุ่น เพิ่มขึ้น ปริมาณน้ำหนักตะกอนลดลง ค่าสี ลดลง การยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้ทดสอบชิมมีเกณฑ์การยอมรับลดลงตามระยะเวลา การเก็บรักษา และไม่พบการเจริญของจุลินทรีย์ทุกชนิดที่ตรวจสอบ

ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร	ปีการศึกษา 2554
ลายมือชื่อนักศึกษา	
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ	

51403301 : MAJOR : FOOD TECHNOLOGY

KEY WORD : DRINK/SEDIMENTATION/GUM/GINGER

KANHA OUIPHAK : REDUCTION OF SEDIMENTATION IN GINGER DRINK IN GLASS BOTTLE. INDEPENDENT STUDY ADVISOR : ASST.PROF.PARINDA PENROJ,Ph.D.. 82 pp.

The purpose of this study to reduce with sediment in ginger drink in glass bottle. Total soluble solids of the drink was 10 ⁰Brix, pH 4.2. Type and gums concentration in ginger drink was were studied. Gums studied included CMC 0.1 - 0.3 %, pectin 0.1 - 0.3 %, xanthan gum 0.001 - 0.01 % and gellan gum 0.01 - 0.1 % for acceptable viscosity and decreases sediment. The group of xanthan gum and pectin reduction of high sediment by consumer acceptance non significant (p < 0.05) as compare to the control sample and significant (p > 0.05) as compare to the group of CMC and gellan gum. Xanthan gum and pectin - based drink were more than turbidity of CMC, gellan gum and control sample. Effect of gums on quality of the ginger drink during 7 weeks of storage. Gums had good potential on reduction of sediment in ginger drink such as xanthan gum 0.01 % and pectin 0.3 % respectively. The viscosity, turbidity and color value of ginger drink were trend in decreased during storage, sediment weight value was trend increased. The beverage stored at could be kept for at 7 weeks sensory acceptability and without microbial growth. The beverage stored at could be kept for at 12 months. The viscosity, turbidity and color value of ginger drink were decreased during storage, sediment weight value was increased. Sensory acceptability and without microbial growth.

Department of Food Technology Graduate School, Silpakorn University Academic Year 2011 Student's signature Independent Study Advisor's signature

กิตติกรรมประกาศ

ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปริญดา เพ็ญโรจน์ เป็นอย่างสูงในฐานะ อาจารย์ที่ปรึกษาและกรุณาให้คำแนะนำต่าง ๆ ในการวิจัยและการจัดทำรูปเล่มให้ถูกต้องและ เสร็จสมบูรณ์ได้ด้วยดี

ขอขอบคุณคณาจารย์ภาควิชาเทคโนโลยีอาหารทุกท่าน พี่เจ้าหน้าที่สำนักงาน และ เจ้าหน้าที่วิทยาศาสตร์ทุกคน ที่อำนวยความสะดวก ทำให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างราบรื่น และ ประสบความสำเร็จได้ในวันนี้

และที่สำคัญที่สุด ขอขอบพระคุณคุณแม่ ที่ช่วยส่งเสริม สนับสนุนการศึกษา ให้คำปรึกษา และให้กำลังใจเสมอมา รวมถึงเพื่อน ๆ พี่ ๆ ที่ให้กำลังใจ คำแนะนำ และให้ความช่วยเหลือแก่ ข้าพเจ้ามาโดยตลอด

