

ชื่อโครงการพิเศษ	กัมมี่เยลลี่ลองกอง
ชื่อนักศึกษา	ณิกานต์ น้อยประสาน และสวรส วรรณิตยสุนทร
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2559
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์

### บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาตำรับพื้นฐานของกัมมี่เยลลี่ ศึกษาปริมาณ น้ำลองกองทดแทนน้ำเปล่าในตำรับที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ 50:50 60:40 70:30 ของปริมาณ น้ำทั้งหมด ศึกษาปริมาณกลูโคสไซรัปที่มีผลต่อเนื้อสัมผัสของกัมมี่เยลลี่ลองกอง 3 ระดับ คือ 10 กรัม 20 กรัม และ 25 กรัม โดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design, RCBD) และประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้าน ลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส(ความยืดหยุ่น) และความชอบโดยรวม ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 9 ระดับ (9-Point Hedonic Scale) โดยใช้ผู้ชิมจำนวน 70 คน และเปรียบเทียบความแตกต่างของ ค่าเฉลี่ยที่ระดับความเชื่อมั่น 95% โดยวิธี DMRT (Duncan's New Multiple Range Test) วิเคราะห์ผลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ พบว่าตำรับพื้นฐานของกัมมี่เยลลี่ ตำรับที่ 2 เป็นตำรับ ที่มีคะแนนมากที่สุดในด้านลักษณะที่ปรากฏ กลิ่น เนื้อสัมผัส(ความยืดหยุ่น) และความชอบโดยรวม เนื่องจากมีลักษณะที่คงตัว มีสีเหลืองอ่อนใส มีกลิ่นเปรี้ยวจากกรดซิตริก มีรสเปรี้ยว เนื้อสัมผัสมีความ ยืดหยุ่นดี การศึกษาปริมาณน้ำลองกองทดแทนน้ำเปล่าที่ได้รับการยอมรับมากที่สุดในระดับที่ 50:50 เนื่องจากมีปริมาณน้ำลองกองที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่ลองกอง การศึกษาปริมาณ กลูโคสไซรัปที่มีผลต่อเนื้อสัมผัสของกัมมี่เยลลี่ลองกองที่ได้รับการยอมรับมากที่สุดในระดับที่ 25 กรัม เนื่องจากปริมาณกลูโคสไซรัปมีผลต่อเนื้อสัมผัสของกัมมี่เยลลี่ลองกองได้อย่างชัดเจน ถ้าใส่ปริมาณ กลูโคสไซรัปน้อยเกินไป จะทำให้เนื้อสัมผัสไม่มีความยืดหยุ่น

ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ พบว่ากัมมี่เยลลี่ลองกอง มีปริมาณค่ากรดต่าง เท่ากับ 3.81 กรัม และผลการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี พบว่ากัมมี่เยลลี่ลองกอง มีพลังงาน 314 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 72.2 กรัม โปรตีน 6.24 กรัม ใยอาหาร 0.41 กรัม ความชื้น 21.4 กรัม ค่าเถ้า 0.21 กรัม ค่าความเป็นกรดทั้งหมด 0.80 กรัม และปริมาณน้ำตาลทั้งหมด 70 กรัม การศึกษาการยอมรับ ของผู้บริโภค พบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับร้อยละ 98.00

**คำสำคัญ:** กัมมี่เยลลี่, ลองกอง, กลูโคสไซรัป

<b>Special Project</b>	Gummy Jelly Lansium parasiticum (long Kong)
<b>Author</b>	Nichakan Noiprasan and Sawarod Woranidtayasoonthon
<b>Degree</b>	Bachelor of Home Economics
<b>Program and Faculty</b>	Food Service Industry, Home Economics Technology
<b>Academic Year</b>	2016
<b>Advisor</b>	Kamolbhibhat Chanasith

## Abstract

The purpose of this study is to study the basic formulation of gummy jelly, Study of quantity Water replacement in the Lansium parasiticum (long Kong) water 3 different levels of water consumption is all 50:50 60:40 and 70:30 of the total amount of water. Study of quantity of glucose syrup which affect the texture of the Lansium parasiticum (long Kong) gummy jelly in 3 different levels, namely 10, 20 and 25 grams. The experiment was a randomized complete block (RCBD) and sensory evaluation of product in appearance, color, aroma, taste, texture (elasticity) and overall with a taste of the scores of the 9 scales (9-Point Hedonic Scale) Using a sample of 70 people and compared the difference of the average level of confidence 95%. By Duncan's New Multiple Range Test (DMRT). It found that basic recipes Lansium parasiticum (long Kong) gummy jelly recipe 2 scores the test by tasting the most in terms of appearance, smell, texture (elasticity) and overall liking is light yellow, clear smell sour from citric acid tastes sour. Texture has good flexibility. The quantity of water the water replacement Lansium parasiticum (long Kong) accepted most of the levels 50:50. Because the water Lansium parasiticum (long Kong) appropriate product Lansium parasiticum (long Kong) destructans. Study of quantity of glucose syrup which affect the texture of the Lansium parasiticum gum jelly most acceptable levels at 25 grams. Because the quantity of glucose syrups, can affect the texture of the camp Lansium parasiticum (long Kong) gummy jelly clearly. If the enter quantity of glucose syrup too little will make the texture is not flexible.

The analysis of physical quality, the amount of the pH to 3.81 grams. Energy 314 kilo of total acidity of consumer acceptance of the consumer. Carbohydrates 72.2 grams, protein 6.24 grams, fiber 0.41 grams of moisture 21.4 grams. The chemical found ash 0.21 grams, calories and 0.80 grams and the total sugar content of 70.0 ° Brix. The product acceptance Lansium parasiticum gummy jelly 98.00 percent.

**Keywords:** Gummy Jelly, Lansium parasiticum (long Kong), Glucose Syrup