

ชื่อโครงการพิเศษ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะนาวกระจกเพื่ออุตสาหกรรมเบเกอรี่
ชื่อนักศึกษา	ภูมิพัฒน์ ปัญญาประเสริฐ และ จุติพล นำสวัสดิ์
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2562
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์อินทิมา หิรัญอัครวงศ์

### บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์มะนาวกระจกเพื่ออุตสาหกรรมเบเกอรี่ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระยะเวลาที่เหมาะสมในการต้มมะนาวของผลิตภัณฑ์มะนาวกระจก ศึกษาปริมาณของน้ำตาลที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์มะนาวกระจก และศึกษาการยอมรับผลิตภัณฑ์มะนาวกระจกเพื่ออุตสาหกรรมเบเกอรี่ โดยการวางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized complete block design, RCBD) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 และนำไปประเมินผลทางคุณภาพทางประสาทสัมผัสทางด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมด้วย และเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยโดยใช้วิธี (Duncan New Multiple Rang Test DMRT) โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางคอมพิวเตอร์ เพื่อศึกษาระยะเวลาที่เหมาะสมในการต้มมะนาวของผลิตภัณฑ์มะนาวกระจก และศึกษาปริมาณของน้ำตาลที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์มะนาวกระจก โดยใช้ผู้ทดสอบชิม จำนวน 30 คน ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 5 ระดับ (5 – point hedonic scale)

ผลการศึกษาพบว่า ระยะเวลาในการต้มมะนาวที่เหมาะสมผลิตภัณฑ์มะนาวกระจก ระยะเวลาที่ 5 นาที และปริมาณของน้ำตาลที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์มะนาวกระจกที่ร้อยละ 30 ผู้ชิมให้คะแนนการยอมรับทางประสาทสัมผัสแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญ ( $p \leq 0.05$ ) ในทุกด้านคือทางด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม พบว่า ระยะเวลาที่ 5 นาที มีค่าเฉลี่ย 4.50 4.43 4.23 4.17 4.17 และ 4.20 ตามลำดับ และปริมาณน้ำตาลร้อยละ 30 มีค่าเฉลี่ย 4.40 4.30 4.30 4.27 4.23 และ 4.43 ตามลำดับ

**คำสำคัญ :** มะนาวแป้น , การแช่อบแบบเร็ว , มะนาวกระจก