

ชื่อเรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์เต้าฮวยพร้อมบริโภคร
ผู้วิจัย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์วันทนีย์ ป้อมบุบผา
ปีที่ทำการวิจัย : 2551
แหล่งทุนอุดหนุนการวิจัย : สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

บทคัดย่อ

งานวิจัยครั้งนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อพัฒนาการผลิตเต้าฮวยพร้อมบริโภครแบบบรรจุด้วยพลาสติกพอลิโพรพิลีน (PP) มีฝาปิด และมีผักผลไม้เชื่อมอยู่บนหน้าเต้าฮวย ผักผลไม้เชื่อมที่ใช้ผสมบนหน้าเต้าฮวยมี 6 ชนิด คือ ถั่วแดงต้มน้ำตาล ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ถั่วดำต้มน้ำตาล วุ้นมะพร้าวในน้ำเชื่อม มันเทศเชื่อม และฟักทองเชื่อม โดยผสมในอัตราส่วน 20 % (โดยน้ำหนัก) เต้าฮวยที่ผลิตนี้เป็นเต้าฮวยสูตรดั้งเดิมที่ผลิตจากน้ำนมถั่วเหลืองโดยใช้แคลเซียมซัลเฟตเป็นสารตกตะกอนในอัตราส่วน 1.6 % ของน้ำหนักถั่วเหลืองแห้ง น้ำนมถั่วเหลืองที่ใช้ผลิตเต้าฮวยได้จากอัตราส่วนของถั่วเหลืองเมล็ดแห้งต่อน้ำเท่ากับ 1 : 5.5 และผสมน้ำตาล 5 % (โดยน้ำหนัก) ผลการวิเคราะห์หาปริมาณโปรตีนในเนื้อเต้าฮวย (ไม่รวมผักผลไม้เชื่อม) พบว่า มีโปรตีน 4.81 % การทดสอบอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เต้าฮวยพร้อมบริโภครในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 7 – 10 องศาเซลเซียส พบว่า สามารถเก็บได้นานกว่า 10 วัน การยอมรับของผู้ทดสอบชิม พบว่า การใช้ผักผลไม้เชื่อมต่างกันมีผลต่อการยอมรับของผู้ทดสอบชิม ดังนั้น ยอมรับในผลิตภัณฑ์เต้าฮวยที่ผสมถั่วแดงต้มน้ำตาล และผสมถั่วดำต้มน้ำตาลในระดับปานกลาง และยอมรับเต้าฮวยที่ผสมถั่วเขียวต้มน้ำตาล ผสมวุ้นมะพร้าวในน้ำเชื่อม ผสมมันเทศเชื่อม และผสมฟักทองเชื่อมในระดับมาก

Title : Development of Convenience Bean Curd Jelly
Researcher : Assist. Prof. Wunthanee Pombubpar
Financial Supporter : Institute of Research and Development, Rajabhat Maha Sarakham University
Academic Year : 2008

Abstract

The research aimed to develop the convenience bean curd jelly that was packed in a lidded PP plastic cup, and topped with sweet toppings. Six kinds of sweet toppings used in this research included sweetened red bean, sweetened black bean, sweetened mung bean, sweetened Nata de coco, sweetened sweet potato, and sweetened pumpkin. There was 20 % sweet topping for each product. The product was prepared by the traditional method using cooked soy milk which was coagulated by 1.6 g calcium sulphate/100 g bean. The ratio of soy bean to water to produce the cooked soy milk was 1 : 5.5 with 5 % (w/w) of sugar. The results showed that bean curd jelly contained 4.81% protein. The product could be kept in 7-10 degree celcius for more than 10 days. The panelists accepted the bean curd jelly with sweetened red bean and sweetened black bean at the level of *moderately like*, and they accepted sweetened mung bean, sweetened Nata de coco, sweetened sweet potato and sweetened pumpkin at the level of *very much like*.