

ชื่อเรื่อง : การผลิตเต้าฮวยผสมกะทิ
 ผู้วิจัย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์วันทนีย์ ป้อมนุบผา
 หน่วยงาน/คณะ : สาขาวิชาเคมี/คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 ปีที่ทำการวิจัย : 2553
 แหล่งทุนอุดหนุนการวิจัย : สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

บทคัดย่อ

งานวิจัยครั้งนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาการผลิตเต้าฮวยผสมกะทิซึ่งผลิตจากนมถั่วเหลืองที่ผสมด้วยกะทิ น้ำตาล และแป้งข้าวเจ้า (ใช้เป็นสารเพิ่มความคงตัว) โดยใช้แคลเซียมซัลเฟตเป็นสารตกตะกอนในอัตราส่วน 1.6 % ของน้ำหนักถั่วเหลืองแห้ง นมถั่วเหลืองที่ใช้ผลิตเต้าฮวยผสมกะทิได้จากอัตราส่วนของถั่วเหลืองเมล็ดแห้งต่อน้ำเท่ากับ 1 : 5 ในการทดลองเริ่มจากการศึกษาหาปริมาณกะทิและแป้งข้าวเจ้าที่เหมาะสมในการผลิตเต้าฮวยผสมกะทิ

จากการศึกษาการยอมรับของผู้ทดสอบชิม พบว่า เต้าฮวยผสมกะทิที่ได้รับการยอมรับสูงสุดประกอบด้วย นมถั่วเหลือง 69 - 69.5 % น้ำตาล 5 % กะทิ 25 % และแป้งข้าวเจ้า 0.5 - 1 % จากการทดสอบอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เต้าฮวยผสมกะทิในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 7 - 10 องศาเซลเซียสพบว่า สามารถเก็บได้นานกว่า 3 วัน

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
 RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

๑๖๑๑๑๑ - - -

คํานักวิทยบริการ มห.ราชภัฏมหาสารคาม	มหาสารคาม
รับรับ.....	๙ ม.ค. 2556
วันลงคะมิสม.....	ค.ล. 213144
เลขทะเบียน.....	๐๔๑.๓๓๐๑๑๕๘ ๒๕๕๓
เลขเรียกหนังสือ.....	

Title : Production of Coconut Milk Bean Curd Jelly
Researcher : Assist. Prof. Wunthanee Pombubpar
Financial Supporter : Institute of Research and Development, Rajabhat Maha Sarakham University
Academic Year : 2010

Abstract

The research aimed to produce coconut milk bean curd jelly. The product was prepared by using cooked soy milk combined with coconut milk, sugar and rice flour (used as stabilizer). The combination 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. The research started from studying the suitable amount of coconut milk and rice flour used.

The sensory evaluation test was conducted with coconut milk bean curd jelly composed of 69-69.5 % soy milk, 5 % sugar, 25 % coconut milk and 0.5 – 1 % rice flour. The eating quality of coconut milk bean curd jelly could be preserved at 7-10 degree Celsius for 3 days.

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY