

นิตยา วิหคโต และพัชริกา ทับมนเทียน 2560: การผลิตสัมนีรสนม ปริญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารอาจารย์ที่ปรึกษา: นางสุธรรมา พิสุทธิโสภณ, วท.ม. (อุตสาหกรรมเกษตร): 64 หน้า

การวิจัยในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณนมผงที่เหมาะสมในการผลิตสัมนีรสนมที่ทดแทนแป้งมันสำปะหลังด้วยนมผงร้อยละ 0 (พื้นฐาน) 10 20 และ 30 โดยน้ำหนักแป้งมันสำปะหลัง ตามลำดับวิเคราะห์คุณภาพ ดังนี้ ความชื้น เถ้า โปรตีน วอเตอร์แอกติวิตี ค่าสี L^* a^* b^* ลักษณะเนื้อสัมผัส และประเมินคุณภาพด้านประสาทสัมผัส คัดเลือกสูตรที่มีคะแนนความชอบ มากำหนด เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงระหว่างการเก็บรักษาสัมนีรสนมที่ผ่านการคัดเลือก ระยะเวลา 7 วัน ที่อุณหภูมิห้อง ผลการศึกษามีดังนี้

การศึกษาสัมนีรสนมที่มีการทดแทนแป้งมันสำปะหลังด้วยนมผงร้อยละ 0 (พื้นฐาน) 10 20 และ 30 โดยน้ำหนักแป้งมันสำปะหลัง พบว่า เมื่อมีปริมาณนมผงเพิ่มขึ้น สัมนีจะมีค่าสี L^* a^* ค่าวอเตอร์แอกติวิตี ความชื้น ลดลง และมีค่า b^* เถ้า โปรตีน fracturability cohesiveness springiness gumminess และ chewiness เพิ่มขึ้น และมีค่า adhesiveness ไม่เปลี่ยนแปลง ส่วนลักษณะทางประสาทสัมผัสของสัมนี พบว่า เมื่อมีปริมาณนมผงเพิ่มขึ้นจะมีคะแนนความชอบด้าน ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส การละลายในปาก และความชอบโดยรวมเพิ่มขึ้น โดยสัมนีสูตรที่ผ่านการคัดเลือกมีคะแนนความชอบ คือ สัมนีที่ทดแทนแป้งมันสำปะหลังด้วยนมผงร้อยละ 30 โดยน้ำหนักแป้งมันสำปะหลัง สัมนีสูตรที่ผ่านการคัดเลือกสามารถเก็บรักษาได้ 7 วัน โดยไม่มีการเปลี่ยนแปลงลักษณะคุณภาพ