

ณัฐธิดา ปัญญากรรมและ อภิลิทธิ ฉิมมาลี 2561 : ไอศกรีมไข่น้ำกลื่นชาเขียว ปริญาวิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) สาขา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์ ดร. วันเพ็ญ แสงทองพินิจ, ปร.ด.(วิทยาศาสตร์การอาหาร)

งานวิจัยนี้มีจุดประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณไข่น้ำที่เหมาะสม 3 ระดับในการผลิตไอศกรีม ศึกษาคุณสมบัติของตัวไอศกรีมไข่น้ำกลื่นชาเขียว จากของเหลวทั้งหมดที่ร้อยละ 2.5 , 5 , 7.5 โดยศึกษาร้อยละของการขึ้นฟู (overrun) อัตราการละลาย การทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า ไอศกรีมที่เติมไข่น้ำร้อยละ 7.5 มีร้อยละของการขึ้นฟูน้อยกว่าสูตรควบคุม ซึ่งมีค่าการขึ้นฟูมากกว่าการเติมไข่น้ำทำให้อัตราการละลายเพิ่มขึ้น ทางด้านการทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า ไม่แตกต่างกันทางสถิติเมื่อเทียบสูตรควบคุม จึงเลือกสูตรร้อยละ 7.5 เป็นสูตรที่เหมาะสมที่สุด เพราะมีการใส่ไข่น้ำในปริมาณมากที่สุด เมื่อวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี พบว่ามีโปรตีนร้อยละ  $3.16 \pm 0.13$  ไขมันร้อยละ  $1.59 \pm 0.05$  เส้นใย ร้อยละ 0.09 ไอศกรีมมิกซ์สูตรที่ใส่ไข่น้ำร้อยละ 7.5 มีความหนืด  $2216 \pm 5.29$  cP มีจุลินทรีย์ทั้งหมดน้อยกว่า  $1 \times 10^5$  (CFU/g) ยีสต์และรา มี 2.95 ซึ่ง ต้องไม่เกิน 100 โคโลนี ต่อตัวอย่าง 1 กรัม ซึ่งอยู่ในเกณฑ์ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓๕๔) พ.ศ. ๒๕๕๖ เรื่อง ไอศกรีม