

ชื่อเรื่องการค้าค้นคว้าแบบอิสระ

การพัฒนาสูตรเนยแข็งมอชซาเรลลากลิ่นรสสมุนไพร

ผู้เขียน

นางสาวศุติดา วงศ์ไวศยวรรณ

ปริญญา

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

(วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

อาจารย์ที่ปรึกษาการค้าค้นคว้าแบบอิสระ

รองศาสตราจารย์ ดร. เรณู ปั่นทอง

บทคัดย่อ

เนยแข็งมอชซาเรลลาเป็นผลิตภัณฑ์นมที่นิยมรับประทานและมีคุณค่าทางโภชนาการสูง ในงานวิจัยนี้ได้ทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนยแข็งมอชซาเรลลา โดยเติมสมุนไพรผสมได้แก่ ข่า หอมแดง และตะไคร้ เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและรสชาติ จากการศึกษาการเติมสมุนไพรผสมปริมาณที่แตกต่างกันคือ ร้อยละ 0.4, 0.6 และ 0.8 ของปริมาณเคิร์ด พบว่าคุณภาพเนยแข็งมอชซาเรลลากลิ่นรสสมุนไพรที่เติมสมุนไพรร้อยละ 0.6 ของปริมาณเคิร์ดมีคุณภาพใกล้เคียงกับที่ผู้บริโภคต้องการ พบว่าอัตราส่วนสมุนไพรที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์เนยแข็งมอชซาเรลลากลิ่นรสสมุนไพรคือ ข่า ร้อยละ 30 หอมแดง ร้อยละ 25 ตะไคร้ ร้อยละ 45 จากการศึกษาการเก็บรักษาเนยแข็งมอชซาเรลลากลิ่นรสสมุนไพรที่ใช้ฟิล์มเคลือบสองชั้นที่ประกอบด้วยชั้นของคาร์ราจีเนนกับเนยขาว เพื่อรักษาคุณภาพเนยแข็งมอชซาเรลลากลิ่นรสสมุนไพรที่อุณหภูมิ 3-5 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 28 วัน พบว่า เนยแข็งมอชซาเรลลากลิ่นรสสมุนไพรที่ไม่เคลือบฟิล์มในวันแรกที่ผลิตมีคุณภาพทางเคมีและทางกายภาพดีกว่าเนยแข็งมอชซาเรลลาที่เคลือบฟิล์มสองชั้นที่เก็บรักษา 28 วัน และเนยแข็งมอชซาเรลลาที่เคลือบฟิล์มสองชั้นที่เก็บรักษา 28 วันมีคุณภาพทางเคมีและทางกายภาพดีกว่าเนยแข็งมอชซาเรลลาที่ไม่เคลือบฟิล์มที่เก็บรักษา 28 วัน การทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ทางด้านประสาทสัมผัส พบว่าเนยแข็งมอชซาเรลลาที่ไม่เคลือบฟิล์มในวันแรกที่ผลิต เนยแข็งมอชซาเรลลาที่เคลือบและไม่เคลือบฟิล์มสองชั้นที่เก็บรักษา 28 วัน มีค่าคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัสไม่แตกต่างกัน

Independent Study Title	Development of Mozzarella Cheese with Herbal Flavor
Author	Miss Dusida Wongwaisayawan
Degree	Master of Science (Food Science and Technology)
Independent Study Advisor	Assoc. Prof. Dr. Renu Pinthong

ABSTRACT

Mozzarella Cheese, one of the most popular dairy products, contains rich nutrient. This research emphasized on the development of mozzarella cheese added with herbs such as shallot, galangal and lemon grass. By adding mixed herbs of 0.4, 0.6 and 0.8 percent of amount of curd, it was found that the mozzarella cheese with 0.6 percent mixed herb was the most desirable product. The satisfactory formula of mixed herb in mozzarella cheese consisted of 30 % galangal, 25 % shallot and 45 % lemon grass. The chemical and physical qualities of the fresh mozzarella cheese with herbal flavor at 0 day were better than the carageenan and shortening samples after being stored at 3-5 °C for 28 days. These coated samples maintained better chemical and physical properties than the uncoated ones after being kept at 3-5 °C for 28 days. The three types were equally acceptable by the consumers.

ลิขสิทธิ์ © by Chiang Mai University
All rights reserved