

การศึกษาหัวเชื้อ และน้ำตาลที่เหมาะสมต่อการผลิตโยเกิร์ตจากถั่ว 5 ชนิดมาใช้ในการรักษา



• ชื่อเจ้าของข้อมูล : นายสมศักดิ์ สวัสดิ์

• หมวดหมู่นวัตกรรม :

สุขภาพและการแพทย์

• ไฟล์เอกสารที่เกี่ยวข้อง

• [133-136.pdf](#)

• Keyword :

โยเกิร์ต

แก้วห้ำชนิด

การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

วันที่เผยแพร่: 02 สิงหาคม

2564

| ผู้เยี่ยมชม: 174

ข้อมูลองค์ความรู้

• รายละเอียดขององค์ความรู้

ศึกษาปริมาณหัวเชื้อ และน้ำตาลที่เหมาะสมต่อการผลิตโยเกิร์ตจากถั่ว 5 ชนิด โดยใช้น้ำนมถั่ว 5 ชนิด จากน้ำนมถั่วเหลือง ถั่วแดง ถั่วขาว ถั่วดำ และถั่วเขียว ผสมกันในอัตราส่วน 63:12:10:8:7 จากนั้นแปรปริมาณหัวเชื้อ และน้ำตาลเป็น 9 อัตราส่วน เท่ากับ 5:4, 5:6, 5:8, 7:4, 7:6, 7:8, 10:4, 10:6 และ 10:8 (ปริมาตรต่อน้ำหนัก) และประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วยวิธี 9-point hedonic scale พบว่าสูตรที่ได้รับการยอมรับมากที่สุด คือ 5:8 (ปริมาตรต่อน้ำหนัก) นำโยเกิร์ตดังกล่าวมาศึกษาคุณภาพทางเคมีกายภาพ พบว่ามีองค์ประกอบทางเคมี คือ โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ความชื้น โยอาหาร และเถ้า เท่ากับ ร้อยละ 5.06 1.36 3.74 89.50 0.08 และ 0.26 ตามลำดับ มีปริมาณกรดทั้งหมด ร้อยละ 0.42 และค่าพีเอช เท่ากับ 4.42 มีปริมาณของแข็งทั้งหมด ร้อยละ 10.57 ค่าสี L^* a^* b^* เท่ากับ 75.72 0.44 และ 11.54 ตรวจพบปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด และแบคทีเรียกรดแลคติก เท่ากับ 1.9×10^7 และ 9.8×10^5 CFU/ml ตามลำดับ ไม่พบยีสต์และรา และโคลิฟอร์ม

Reference : <http://www.crdc.kmutt.ac.th/Data%202020/CRDC12/data/133-136.pdf>

• วันที่เผยแพร่ผลงาน :

02 สิงหาคม 2564

• Keyword :

โยเกิร์ต, ถั่วห้ำชนิด, การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

รายละเอียดเจ้าของข้อมูล

• ชื่อเจ้าของข้อมูล :

นายสมศักดิ์ สวัสดิ์

• วันที่ได้รับอนุมัติข้อมูล :

14 สิงหาคม 2564

วันที่พิมพ์ 08/08/2568 00:38:39