น้ำเชื่อมเนคทารีนจากอินทผาลัม

เฟืองเดช พระยาเพ็ชรน้อย*,[1], ฐิติยาภรณ์ เชยรัมย์[2]
วิทยาลัยเทคโนโลยีวิมลบริหารธุรกิจ
เบอร์โทรศัพท์ 095-335-0556
อีเมล tithiyapornchaeyramxim@gmail.com

ที่มาและความสำคัญ

ปัจจุบันผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการลดน้ำตาลในอาหารและเครื่องดื่มเพื่อลดความเสี่ยงโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง แต่ความหวานยังคงเป็นรสชาติที่ขาดไม่ได้ ทำให้เกิดแนวโน้มการใช้วัตถุดิบให้ความหวาน จากธรรมชาติ เช่น อินทผลัม ซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการสูง การผสมผสานอินทผลัมกับเนคทารีนจึงเป็น แนวคิดใหม่ที่สร้างรสชาติและกลิ่นโดดเด่น พร้อมเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ โครงการนี้มีความสำคัญทั้งใน การพัฒนาสูตรน้ำเชื่อมลดน้ำตาล ตอบสนองรสนิยมผู้บริโภคยุคใหม่ และต่อยอดมูลค่าผลผลิตเกษตรเพื่อ สร้างรายได้ให้ชุมชนอย่างยั่งยืน

ขั้นตอนการวิจัย

วิธีการดำเนินการวิจัยเริ่มจากเตรียมวัตถุดิบหลัก ได้แก่ อินทผาลัมอบแห้ง เนคทารีนสด น้ำตาล ทราย และส่วนประกอบอื่น ๆ จากนั้นจัดทำสูตรทดลองเพื่อเปรียบเทียบการทดแทนน้ำตาลด้วยอินทผาลัม และระดับกลิ่นเนคทารีนที่ต่างกัน โดยเตรียมน้ำเชื่อมจากอินทผาลัมและเนคทารีนเป็นพิวเร่ ผสมและเคี่ยวเล็กน้อยก่อนปล่อยให้เย็น ก่อนทำการประเมินทางประสาทสัมผัสกับผู้บริโภค 30 คน โดยใช้แบบทดสอบ 9-point hedonic Scale เพื่อวัดความชอบในด้านสี กลิ่น รสชาติ ความหวาน และความสมดุลโดยรวม

ผลการวิจัย

ผลการวิจัยชี้ให้เห็นว่าการทดแทนน้ำตาล 50% ด้วยอินทผาลัม (สูตร T1-50) ให้ความหวาน ใกล้เคียงกับสูตรมาตรฐานและรสชาติสมดุลกับกลิ่นเนคทารีน ทำให้คะแนนความชอบโดยรวมสูงสุด (Overall liking = 8.1) การเพิ่มเนคทารีนช่วยเพิ่มความหอมแต่หากใส่มากเกินไปอาจทำให้กลิ่นแรงเกิน และลดความพึงพอใจ สูตร T1 ยังมีอายุเก็บรักษา 5-7 วันที่อุณหภูมิห้อง และเหมาะต่อการพัฒนาต่อยอด เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพโดยปรับบรรจุภัณฑ์และวิธีการเก็บรักษาเพื่อคงรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการ