

ผลของการใช้อินทผลัมแทนน้ำตาลต่อรสชาติและการยอมรับในไอศกรีมหน้านมข้าว

กนกวรรณ อุมารฐ^{*1}, เพชรลดา ธารนพ²

วิทยาลัยเทคโนโลยีวิมลบริหารธุรกิจ

เบอร์โทรศัพท์ 062-729-5055

อีเมล 52171@wbac.ac.th

ที่มาและความสำคัญ

ไอศกรีมเป็นของหวานยอดนิยมที่รับประทานได้ทุกเพศทุกวัย แต่มีปริมาณน้ำตาลและพลังงานสูง ซึ่งอาจส่งผลเสียต่อสุขภาพ ผู้บริโภคในปัจจุบันจึงหันมาให้ความสนใจกับอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้น การใช้น้ำนมข้าวร่วมกับอินทผลัมแทนน้ำตาลในการทำไอศกรีมจึงเป็นแนวคิดที่ช่วยลดน้ำตาล เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ และตอบโจทย์ผู้ที่แพ้นมวัวหรือรับประทานมังสวิรัต โครงการนี้จึงมีความสำคัญในการศึกษา ความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ทางเลือกใหม่ เพื่อใช้เป็นแนวทางพัฒนาไอศกรีมเพื่อสุขภาพและ ส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคที่ดีต่อไป

ผลการวิจัย

ผลการวิจัยพบว่าการปรับสัดส่วนของนมข้าว ครีมหอย และอินทผลัมส่งผลต่อรสชาติ เนื้อสัมผัส และความพึงพอใจของผู้บริโภคอย่างชัดเจน ไอศกรีมนมข้าว 100% เนื้อเหลวและหวานน้อย การเติมครีม หรือกะทิ 20-30% ทำให้เนื้อเนียนนุ่มและกลมกล่อม ปริมาณอินทผลัม 10% ให้รสหวานพอดี กลิ่นหอม ชัดเจนแต่ไม่แรงเกินไป และการเติมเจลาติน 0.5% ช่วยเพิ่มความคงตัวและเนื้อสัมผัสที่เนียน ผลการประเมินพบว่าสูตรนมข้าว 80% ครีม 20% อินทผลัม 10% และเจลาติน 0.5% ได้คะแนนความพึงพอใจสูงสุด ที่ 4.3/5.0 คะแนน ทั้งด้านรสชาติ กลิ่น และเนื้อสัมผัส นอกจากนี้สูตรนี้ช่วยลดการใช้น้ำตาลและให้พลังงานปานกลาง เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการขนมหวานเพื่อสุขภาพ

