



**รายงานผลงานวิจัย**  
**วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด**

**เรื่อง**

**การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดครีมจากน้ำนมข้าวไรซ์เบอรี่**  
**Development of Salad Dressing for Health from Riceberry Milk**

**โดย**  
**นางสาวปรอยฝน ปาระพิมพ์**

การพัฒนา น้ำสลัดชนิดครีมจากน้ำนมข้าวไรซ์เบอร์รี่เพื่อสุขภาพ

Development of Salad Dressing for Health from Riceberry Milk

ปรอยฝน ปาระพิมพ์

Proyfon Parapim

แผนกวิชาอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด

## บทคัดย่อ

การทดลองนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาสูตรมาตรฐานน้ำสลัดชนิดครีมจากน้ำนมข้าวไรซ์เบอร์รี่ ศึกษากรรมวิธีการทำน้ำสลัดชนิดครีมจากน้ำนมข้าวไรซ์เบอร์รี่ ศึกษาชนิดของความคงตัวที่เหมาะสมต่อการผลิตน้ำสลัดชนิดครีมจากน้ำนมข้าวไรซ์เบอร์รี่และศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์น้ำสลัด ชนิดครีมจากน้ำนมข้าวไรซ์เบอร์รี่ นำมาประเมินทางด้านประสาทสัมผัส ด้วยวิธี 5 – point hedonic scale เพื่อเลือกสูตรที่ผู้บริโภคมอบรับมากที่สุด จากการทดสอบพบว่า สูตรที่ 1 ได้รับการยอมรับมากที่สุดมีอัตราส่วนของน้ำนมข้าวไรซ์เบอร์รี่ 30.0% ไข่แดง 16.0% น้ำตาลทราย 12.0% เกลือ 1.00% นมข้นหวาน 8.00% น้ำมันพืช 18.00% น้ำตาล น้ำมะนาว 6.00% น้ำส้มสายชู 2.00% มัสตาร์ด 6.00% สารให้ความคงตัว 0.20% ศึกษากรรมวิธีการทำน้ำสลัดชนิดครีมจากน้ำนมข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยการนำข้าวไรซ์เบอร์รี่ต้มสุก บั่นให้ละเอียด ใส่น้ำมัน น้ำส้มสายชู ใส่น้ำมะนาว ลดความเร็วลง เติมนมข้นหวาน นำสูตรมาตรฐาน มาทดลองใส่สารให้ความคงตัวที่เหมาะสมต่อการผลิตน้ำสลัดชนิดครีมจากข้าวไรซ์เบอร์รี่โดย ใช้แป้งข้าวโพด เจลาติน คาร์ราจีแนน และนำมาทดสอบโดยใช้หลักการประเมินทางประสาทสัมผัส ด้วยวิธี 5 – point hedonic scale เพื่อหาชนิดของสารให้ความคงตัวที่ดีที่สุดของผลิตภัณฑ์น้ำสลัดชนิดครีมจากน้ำนมข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ผลการทดลองพบว่าสารให้ความคงตัวที่เหมาะสมที่สุด คือ คาร์ราจีแนน ผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด โดยการประเมินการทดสอบ คิดเป็นค่าเฉลี่ย ด้านสี 4.14 กลิ่น 3.97 รสชาติ 4.17 ลักษณะเนื้อสัมผัส 4.17 และความชอบรวม 4.09 และทดสอบอายุการเก็บรักษาเป็นระยะเวลา 4 สัปดาห์พบว่า ไม่เกิดการเปลี่ยนแปลง เมื่อเปรียบเทียบกับที่ 0 สัปดาห์

**คำสำคัญ (Keywords) :**

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (Riceberry)

น้ำสลัดชนิดครีม (Salad Dressing)