

## บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง	การศึกษาผลการทดแทนน้ำตาลซูโครสด้วยน้ำตาลโตนดในไอศกรีมข้าว กล้องหอมนิลงอก  The effect of substitute of sucrose with jaggery on Germinated brown Hom Nil ice cream	
ผู้วิจัย	นางสาวนิสา	บุญสำรี
	นางสาวนุจรินทร์	ผู้สูงเนิน
	นางสาวอาอี่เสาะห์	มะเต็ง
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ พรพรรณ	จิ๋ว
ปริญญา	วิทยาศาสตรบัณฑิต (วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร)	
มหาวิทยาลัย	ราชภัฏนครสวรรค์	
ปีที่พิมพ์	2556	

ตาลเป็นผลิตผลทางการเกษตรที่มีการปลูกเป็นจำนวนมากในแถบจังหวัดนครสวรรค์และจังหวัดใกล้เคียง ซึ่งน้ำตาลโตนดนั้นมีกลิ่นรสเฉพาะของตาล จะช่วยสร้างคุณลักษณะเด่นเฉพาะตัวให้กับผลิตภัณฑ์ ทำให้เป็นที่น่าสนใจในการนำมาเป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ไอศกรีมซึ่งจะช่วยให้มีกลิ่นหอมและมีรสชาติเฉพาะ งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตไอศกรีมน้ำข้าวกล้องหอมนิลงอก โดยทดแทนปริมาณน้ำตาลซูโครสด้วยปริมาณน้ำตาลโตนดที่ 4 ระดับ คือ 100:0 (สูตรควบคุม) 40:60 20:80 และ 0:100 ตามลำดับ จากนั้นนำไปศึกษาคุณภาพทางกายภาพ และทางประสาทสัมผัส พบว่า อัตราส่วนที่เหมาะสม คือ 20:80 มีความหวานและกลิ่นรสระหว่างน้ำข้าวกล้องงอกและน้ำตาลโตนดเหมาะสมที่สุดเป็นที่ยอมรับจากผู้ทดสอบ มีปริมาณความหวาน  $16.83^\circ\text{Brix}$  ความหนืด  $13.70 \pm 0.20\text{cP}$  อัตราการขึ้นฟู  $32.90 \pm 7.40\%$  ค่าความแน่นเนื้อ  $2749 \pm 0.52\text{g}$  ค่าสี  $L^* = 71.58 \pm 0.20$   $a^* = 1.35 \pm 0.01$   $b^* = 6.64 \pm 0.07$  เมื่อนำมาตรวจสอบคุณภาพทางเคมี พบว่ามีปริมาณโปรตีน 0.34% ปริมาณไขมัน 10.14% ปริมาณเยื่อใย 0.24% ปริมาณคาร์โบไฮเดรต 12.25% ปริมาณความชื้น 76.34% และปริมาณเถ้า 0.68%