

KSUC-P-030

การผลิตและคุณภาพของผงสี ผงให้กลิ่น และผงปรุงแต่งรสชาติจากธรรมชาติ เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร

พนอจิต นิตสูข^{1,*} กรรณิการ์ ห้วยแสน¹ หนูเดือน สาระบุตร¹ และ พนิดา วงศ์ปรีดี¹

¹ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยกาฬสินธุ์

* Corresponding author: spanorjit@gmail.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตผงสี ผงให้กลิ่น และผงปรุงแต่งรสชาติอาหารจากธรรมชาติ และตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ เคมี ของผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้เนื่องจากผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิตขึ้นเป็นผลิตภัณฑ์ที่จะถูกนำไปใช้เป็นส่วนผสม หรือเครื่องปรุงในอาหาร โดยคุณภาพที่ศึกษาเป็นดังนี้ คุณภาพทางเคมี โดยศึกษาองค์ประกอบด้านฤทธิ์การกำจัดอนุมูลอิสระ คุณภาพทางกายภาพ ได้แก่ ปริมาณความชื้น ปริมาณน้ำอิสระ ค่าสี ปริมาณเถ้า จากการศึกษากระบวนการผลิตผงให้สี ผงให้กลิ่น และผงปรุงรสจากธรรมชาติที่ผลิตได้ สามารถนำมาใช้ประโยชน์ในอาหาร จากพืชชนิดต่าง ๆ ได้แก่ ดอกอัญชัน ลูกพุดจีน และแก่นฝาง พืชสีและให้กลิ่น ได้แก่ ใบเตย และพืชที่ใช้ปรุงแต่งรสชาติอาหาร ได้แก่ ย่านางและมะกอก โดยการสกัดเป็นของเหลวเข้มข้น แล้วนำไปทำให้แห้งเป็นผงด้วยการทำแห้งจากเครื่องทำแห้งชนิดลูกกลิ้งคู่ ทำการตรวจวิเคราะห์คุณภาพของผงจากพืชชนิดต่าง ๆ พบความแตกต่าง ($p < 0.05$) ทั้งด้านคุณภาพทางกายภาพ เคมี และปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระ

คำสำคัญ: สีผสมอาหาร ผงปรุงรส ผงให้กลิ่น การทำแห้ง สีธรรมชาติ