

ชื่อเรื่อง: การพัฒนา น้ำสลัดและแซนวิชสเปรตจากน้ำส้มสายชูกล้วย  
ชื่อ-สกุล: นวระหง เทพวิวัฒน์จิต  
หน่วยงาน: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี  
ปี: 2563

### บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษากระบวนการหมักน้ำส้มสายชูจากกล้วยน้ำว่าที่เหมาะสมกับวิสาหกิจชุมชน 2) พัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดและแซนวิชสเปรตที่ใช้ น้ำส้มสายชูกล้วยน้ำว่าเป็นส่วนผสม 3) ศึกษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้น และ 4) ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตให้แก่วิสาหกิจชุมชนและผู้สนใจทั่วไป

ผลการวิจัยพบว่า ส่วนผสมสำหรับหมักแอลกอฮอล์ที่เหมาะสม ประกอบด้วย เนื้อกล้วยสุก งามสับละเอียด 1 กิโลกรัม น้ำสะอาด 4 กิโลกรัม น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม กรดซิตริก 10 กรัม ยีสต์ผงสำหรับหมักไวน์ทางการค้า 1.25–1.5 กรัม หมักที่อุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 9 วัน จะได้ปริมาณแอลกอฮอล์ประมาณ 10.2% และส่วนผสมสำหรับหมักน้ำส้มสายชูในสภาพประกอบด้วย เนื้อกล้วยสุก สับละเอียดต่อน้ำสะอาดที่อัตราส่วน 1:4 ปริมาณ 600 มิลลิลิตร หัวเชื้อน้ำส้มสายชู 100 มิลลิลิตร และน้ำหมักแอลกอฮอล์จากกล้วย 1,300 มิลลิลิตร หมักที่อุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 7 วัน ได้ น้ำส้มสายชูกล้วยน้ำว่าที่มีปริมาณกรดอะซิติกโดยเฉลี่ย 5.05% ผลิตภัณฑ์น้ำสลัดที่พัฒนาขึ้น ประกอบด้วย น้ำส้มสายชูจากกล้วย 75 กรัม น้ำตาลทราย 80 กรัม เกลือป่น 5 กรัม พริกไทยป่น 3 กรัม มัสตาร์ด 5 กรัม ไข่แดง 2 ฟอง และน้ำมันถั่วเหลือง 225 กรัม ได้รับคะแนนความชอบโดยรวมในระดับชอบมาก ( $7.75 \pm 0.63$ ) และผลิตภัณฑ์แซนวิชสเปรต ประกอบด้วย น้ำสลัด ร้อยละ 82 แต่งกวาดอง ร้อยละ 13 และแครอทดอง ร้อยละ 5 ได้รับคะแนนความชอบโดยรวมในระดับชอบปานกลาง ( $7.46 \pm 0.84$ ) ผลการวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ พบว่า ทั้งสองผลิตภัณฑ์มีคุณภาพผ่านเกณฑ์มาตรฐาน การดำเนินงานการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต มีผลการประเมินความพึงพอใจโดยภาพรวมต่อการจัดการอบรมในระดับมากที่สุด ( $4.70 \pm 0.47$ )

คำสำคัญ: น้ำส้มสายชูกล้วย น้ำสลัด แซนวิชสเปรต

**Research Title:** Development of Salad Dressing and Sandwich Spread from Banana Vinegar  
**Researcher:** Nualrahong Thepwiwatjit  
**Unit:** Faculty of Science and Technology, Dhonburi Rajabhat University  
**Year:** 2020

### Abstract

The objectives of this research were to 1) study the appropriate method of banana vinegar production for community enterprise, 2) develop formula of salad dressing and sandwich spread using banana vinegar 3) study the quality of developed products and 4) train the production technology to community enterprise and other interested people.

The result showed that the appropriate combination for alcohol fermentation included 1 kg of minced fully ripe banana, 4 kg of water, 1 kg of sugar, 10 g of citric acid and 1.25–1.5 g of commercial wine yeast. The mixture was allowed to ferment at room temperature for 9 days and yielded 10.2% ethyl alcohol. The appropriate mixture for vinegar fermentation via rapid-tray-culture method included 600 ml of minced fully ripe banana mixed with water at the ration of 1:4, 100 ml of vinegar starter and 1,300 ml of banana liquor. The fermentation was conducted at room temperature for 7 days and yielded an average of 5.05% acetic acid. The developed salad dressing comprised 75 g of banana vinegar, 80 g of sugar, 5 g of salt, 3 g of ground pepper, 5 g of mustard, 2 egg yolks and 225 g of vegetable oil. The product received an overall acceptance score at like very much ( $7.75 \pm 0.63$ ). The developed sandwich spread comprised 82% of salad dressing, 13% of pickle cucumber and 5% of pickle carrot. The product received an overall acceptance score at like moderately ( $7.46 \pm 0.84$ ). The quality analysis revealed that both products pass the standard. The production training achieved the highest overall satisfaction ( $4.70 \pm 0.47$ ).

**Keywords:** banana vinegar, salad dressing, sandwich spread