

การพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้าผสมสมุนไพรมะนาว

จันวิภา สุปะกิ่ง

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

2563

กล้วยน้ำว้าเป็นผลไม้ที่คนไทยคุ้นเคยและมีการนำกล้วยน้ำว้ามาใช้ประโยชน์ตั้งแต่อดีต โดยนิยมนำมาบริโภคทั้งผลสดและนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ กล้วยน้ำว้าเมื่อสุกจะมีอายุการเก็บรักษาสั้น ดังนั้น งานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้าผสมสมุนไพรมะนาวให้มีสี สีสันสวยงามและมีอายุการเก็บรักษานานขึ้น จากการศึกษาสูตรที่เหมาะสมในการผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้าผสมสมุนไพรมะนาว พบว่า ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มกล้วยน้ำว้าที่มีอัตราส่วนระหว่างเนื้อกล้วยน้ำว้าต่อน้ำเท่ากับ 1:4 โดยน้ำหนักและที่ระดับความหวาน เท่ากับ 12°Brix และผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบเครื่องดื่มจากกล้วยน้ำว้าผสมสมุนไพรมะนาว ได้แก่ ใบเตยหอม แก่นฝาง ดอกกระเจี๊ยบ และดอกอัญชัน และสูตรต้นแบบ ในด้านเนื้อสัมผัสและความชอบโดยรวมไม่แตกต่างกัน ( $p > 0.05$ ) โดยคะแนนความชอบด้านสี กลิ่นรสและรสชาติ พบว่า เครื่องดื่มจากกล้วยน้ำว้าผสมกระเจี๊ยบมีคะแนนสูงที่สุด ผลการศึกษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้าผสมสมุนไพรมะนาว ทั้ง 5 สี พบว่า ค่า pH ของเครื่องดื่มกล้วยน้ำว้าสูตรต้นแบบ สูตรผสมเตยหอม สูตรผสมฝาง และสูตรผสมอัญชันมีค่าใกล้เคียงกัน โดยเครื่องดื่มจากกล้วยน้ำว้าผสมกระเจี๊ยบมีค่าต่ำที่สุด สอดคล้องกับปริมาณกรดทั้งหมด ส่วนปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด (mg GAE/100 g) และสมบัติการยับยั้ง DPPH radical (mg ascorbic acid/L) พบว่า เครื่องดื่มจากกล้วยน้ำว้าผสมกระเจี๊ยบมีค่าสูงที่สุด การศึกษาการเปลี่ยนแปลงคุณภาพทางจุลินทรีย์ระหว่างการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้าผสมสมุนไพรมะนาว ทั้ง 5 สี ที่เก็บรักษาผลิตภัณฑ์ในขวดแก้ว อุณหภูมิ 4°C เป็นระยะเวลา 12 สัปดาห์ พบว่า ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้าผสมสมุนไพรมะนาว ทั้ง 5 สี ยังคงมีคุณภาพทางจุลินทรีย์ เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 356 พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท กำหนด และผลการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้าผสมสมุนไพรมะนาว ให้แก่สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประสานมิตร เขตธนบุรี จังหวัดกรุงเทพมหานคร และผู้สนใจทั่วไป พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการอบรมส่วนใหญ่มีความพึงพอใจโดยภาพรวมต่อการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการในครั้งนี้อยู่ในระดับมากที่สุด ( $\bar{x} = 4.60$ )

**คำสำคัญ:** เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ กล้วยน้ำว้า สมุนไพรมะนาว