



PSC009

## การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตนมมูร่าห์

วันวิสา สารีบุตร\*  
อรวิมล อุปถัมภ์กานนท์\*\*  
ระพี กาญจนะ\*\*\*

### บทคัดย่อ

การพัฒนาโยเกิร์ตนมควายพันธุ์มูร่าห์ มีวัตถุประสงค์เพื่อคัดเลือกกล้าเชื้อที่เหมาะสม ศึกษาคุณภาพของโยเกิร์ตและศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค โดยได้นำกล้าเชื้อ 3 ชนิดคือ A B และ C มาผลิตโยเกิร์ตนมมูร่าห์และคัดเลือกชนิดของกล้าเชื้อที่เหมาะสม โดยผู้บริโภคมาทดสอบจำนวน 100 คน พบว่ากล้าเชื้อ A สามารถผลิตโยเกิร์ตที่ได้คะแนนความชอบสูงสุด ( $p \leq 0.05$ ) ทั้งในด้านกลิ่นหมัก 7.56 และด้านรสเปรี้ยว 7.55 ดังนั้นจึงเลือกกล้าเชื้อ A มาเป็นกล้าเชื้อในการผลิตโยเกิร์ตมูร่าห์และจากการวิเคราะห์ด้านต่างๆ พบว่ามีระยะเวลาในการหมักชั่วโมง ค่า pH , ปริมาณกรดและปริมาณน้ำตาลร้อยละ 4.3 , 0.41 และ 7.1 (ตามลำดับ) และเมื่อนำมาวิเคราะห์ด้วยแก๊สโครมาโทกราฟีพบสารให้กลิ่นที่เป็นไปได้ทั้งหมด 5 ชนิด 1,4-Dimethyltetrasulfane Ethyl 2-phenylacetate , p-menth-1-en-9-yl acetate p-coumaric acid , Caryophyllene oxide

สำคัญ : โยเกิร์ต มูร่าห์ จมูกอูเลคทรอนิกส์



PSC009

## Development Yogurt from Murrah Milk

Wanvisa Sariburt\*

Orawan Oupathunpanont\*\*

Rapee Kanchana\*\*\*

### ABSTRACT

The objective of Murrah milk yogurt development one I) The selection of optimum starter culture ; II) studying Murrah milk yogurt physical properties; and III) testing product consumer acceptant. The first step, 3 type of starter culture (A, B and C) were using in fermentation process and selected by Hedonic-scale test for 100 consumers. The result indicated that the starter culture A using the shortest period on the fermentation which is 7 hrs, pH level at 4.3, Total acidity at 0.41% and sweetness at 7.1 °Brix. While the Electronic nose result found that Murrah milk yogurt contain 5 major types of fragrance substance such as *1,4-Dimethyltetrasulfane*, *Ethyl 2-phenylacetate*, *p-menth-1-en-9-yl acetate*, *p-coumaric acid* and *Caryophyllene oxide*

Keyword : Yogurt, Murrah, Electronics-nose

\* Student Department of Food and Nutrition, Faculty of Home Economics Rajamangala University of Technology  
Thanyaburi E-mail : SHOYU\_WASABI@HOTMAIL.COM

\*\* Thesis Advisor Department of Food and Nutrition, Faculty of Home Economics Rajamangala University of Technology  
Thanyaburi

\*\*\* Thesis Co-Advisor Department of Industrial Engineering Faculty of Engineering Rajamangala University of Technology  
Thanyaburi