

## บทคัดย่อ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์กะทิอัดเม็ดผสมเนื้อสตอร์วเบอร์รี่ผง โดยศึกษาปริมาณมอลโตเด็กซ์ตรินในการเตรียมสตอร์วเบอร์รี่ผง ทำการแปรผันปริมาณมอลโตเด็กซ์ตริน 4 ระดับ คือ ร้อยละ 0, 10, 20 และ 30 ของปริมาณเนื้อสตอร์วเบอร์รี่ พบว่าปริมาณมอลโตเด็กซ์ตริน ร้อยละ 20 มีความเหมาะสมต่อการนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์กะทิอัดเม็ดผสมเนื้อสตอร์วเบอร์รี่ผง โดยมีปริมาณแอนโทไซยานินเท่ากับ  $3.91 \pm 0.03$  มิลลิกรัม/100 กรัม จากนั้นศึกษาอัตราส่วนระหว่างกะทิผงและสตอร์วเบอร์รี่ผง พบว่าอัตราส่วน 75:25 ร้อยละ 73.5 น้ำตาลทรายขาวละเอียด ร้อยละ 20 แคลปโอสิล ร้อยละ 2 และแมกนีเซียมสเตียเรท ร้อยละ 0.5 เหมาะสมต่อการผลิตมากที่สุด ( $P \leq 0.05$ ) จากนั้นทำการวิเคราะห์ปริมาณแอนโทไซยานิน ความชื้น ไขมัน ค่า aw ค่าความแข็ง ค่าสี L\* a\* และ b\* มีค่าเท่ากับ  $6.86 \pm 0.25$  มิลลิกรัม/100 กรัม, ร้อยละ  $2.57 \pm 0.04$ , ร้อยละ  $17.43 \pm 0.10$ ,  $0.54 \pm 0.01$ ,  $72.31 \pm 0.41$  นิวตัน,  $86.18 \pm 0.34$ ,  $5.48 \pm 0.27$  และ  $12.81 \pm 0.039$  ตามลำดับ สำหรับปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์-รา โคลิฟอร์มและอีโคไล เชื้อสแตปไฟโลคอคคัส ออร์เรียส มีค่าไม่เกินมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ผลไม้อบแห้ง มผช.136/2558 ค่าการยอมรับด้านสี กลิ่น รสชาติ ความแข็งและความชอบโดยรวมเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์ที่มีความเหมือนคล้ายในท้องตลาดจำนวน 2 ยี่ห้อ พบว่าผลิตภัณฑ์กะทิอัดเม็ดผสมเนื้อสตอร์วเบอร์รี่ผงมีคะแนนการยอมรับในด้านกลิ่นและความชอบโดยรวมมากที่สุด ( $P \leq 0.05$ ) เท่ากับ  $6.15 \pm 1.28$  และ  $6.82 \pm 1.35$  ตามลำดับ

**ABSTRACT**

In this study, the coconut milk tablet mixed with strawberry powder. The amount of maltodextrin in the preparation of strawberry powder was determined by varying maltodextrin content at 4 levels which were 0, 10, 20 and 30% of strawberry pulp. The results showed that 20% maltodextrin was the suitable for the development of coconut milk tablet mixed with strawberry powder which resulted in  $3.91 \pm 0.03$  mg anthocyanin/100 g. The ratio of coconut milk powder and strawberry powder was then determined. It was found that the optimal composition ( $P \leq 0.05$ ) for preparing this product was 73.5% of 75:25 coconut milk and strawberry mixture, 20% powdered sugar, 2% Cap O Sil and 0.5% magnesium stearate. Anthocyanin, moisture, fat content,  $a_w$ , hardness,  $L^*$ ,  $a^*$  and  $b^*$  values of coconut milks tablet mixed with strawberry powder obtained from the optimal condition were  $6.86 \pm 0.25$  mg/100 g,  $2.57 \pm 0.04\%$ ,  $17.43 \pm 0.10\%$ ,  $0.54 \pm 0.01\%$ ,  $72.31 \pm 0.41$  N,  $86.18 \pm 0.34$ ,  $5.48 \pm 0.27$  and  $12.81 \pm 0.04$ , respectively. Total viable count, yeast and mold, *E. coli* and *Staphylococcus aureus* counts did not exceed Thai Community Product Standard for dried fruits (TCPS 136/2558). Compared to similar product available in the market from 2 brands it was found that the coconut milk tablet mixed with strawberry powder developed in this study showed highest scores of odor and overall acceptance ( $P \leq 0.05$ ) which were  $6.15 \pm 1.28$  and  $6.82 \pm 1.35$ , respectively.