



การประชุมวิชาการเรื่องสถานการณ์พัฒนาองค์ความรู้ด้านยาสมุนไพรพื้นบ้าน มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
หัวข้อ "พัฒนาสมุนไพรสังคมวิถีใหม่ (The Traditional Medicine in New Normal Society)"
วันที่ 18-21 มกราคม 2565

O-12

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงกล้วยน้ำว้าดิบผสมน้ำตาลเกล็ดขิง

ดวงแก้ว สงวนศักดิ์ศรี¹ สุพัตรา กระโพธิ¹ และ วิภาวี จันทศรี^{1*}

¹สาขาวิชาการแพทย์แผนไทย วิทยาลัยมวยไทยศึกษาและการแพทย์แผนไทย มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง

*ผู้รับผิดชอบให้การติดต่อ E-mail: wipawee.c34@gmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงกล้วยน้ำว้าดิบผสมน้ำตาลเกล็ดขิง โดยมีทั้งหมด 5 สูตร ในอัตราส่วนของผงกล้วยน้ำว้าดิบปริมาณ 10 กรัม ผสมน้ำตาลเกล็ดขิงปริมาณ 2, 4, 6, 8 และ 10 กรัม ตามลำดับ โดยทำการวัดค่าสีของผงกล้วยน้ำว้าดิบผสมน้ำตาลเกล็ดขิง โดยใช้ระบบ $L^* a^* b^*$ และทำการทดสอบหาค่าความชื้นของผงกล้วยน้ำว้าดิบและผงกล้วยน้ำว้าดิบผสมน้ำตาลเกล็ดขิงทั้ง 5 สูตร จากนั้นนำไปประเมินลักษณะทั่วไป ลักษณะสี กลิ่น และกลิ่นรส โดยผู้เชี่ยวชาญด้านแพทย์แผนไทยและแพทย์แผนไทยประยุกต์ ผลการศึกษา พบว่า ค่าสีของผงกล้วยน้ำว้าดิบและผงกล้วยน้ำว้าดิบผสมน้ำตาลเกล็ดขิง ทั้ง 5 สูตร มีค่าความสว่างสูง และมีแนวโน้มไปทางสีแดง-เหลือง ผลการศึกษาปริมาณความชื้น พบว่า ผงกล้วยน้ำว้าดิบและผงกล้วยน้ำว้าดิบผสมน้ำตาลเกล็ดขิง ทั้ง 5 สูตร มีค่าความชื้นไม่เกิน 13 % และผลการประเมินลักษณะทั่วไป ลักษณะสี กลิ่น และกลิ่นรส พบว่า ลักษณะทั่วไปของผงกล้วยน้ำว้าดิบผสมน้ำตาลเกล็ดขิง ทั้ง 5 สูตร มีลักษณะเป็นเกล็ดขนาดเล็กและเป็นผงแห้ง การประเมินความพึงพอใจโดยรวมด้านสี พบว่า สูตรที่มีคะแนนมากที่สุด ได้แก่ สูตรที่ 3 มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 2.80 ± 0.45 คะแนน การประเมินความพึงพอใจโดยรวมด้านกลิ่น พบว่า สูตรที่ 4 และ สูตรที่ 5 มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากัน คือ 2.60 ± 0.55 คะแนน และการประเมินความพึงพอใจโดยรวมด้านกลิ่นรส พบว่า สูตรที่มีคะแนนมากที่สุด คือ สูตรที่ 3 มีคะแนนเฉลี่ย 2.80 ± 0.45 คะแนน ดังนั้น ผงกล้วยน้ำว้าดิบที่มีการผสมน้ำตาลเกล็ดขิงในอัตราส่วน 6-10 กรัม จึงอาจเป็นอัตราส่วนที่สามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกล้วยได้ในอนาคต

คำสำคัญ: การพัฒนา, ผงกล้วยน้ำว้าดิบ, น้ำตาลเกล็ดขิง