



การประชุมวิชาการเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ทางการแพทย์พื้นบ้าน มหาวิทยาลัยราชภัฏ ศรีสะเกษ  
หัวข้อ "นพคุณสมุนไพรในสังคมวิถีใหม่ (Thai Traditional Medicine in New Normal Society)"  
วันที่ 18-21 มกราคม 2565

O-11.

## การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเหง้าสับประรดเพื่อสุขภาพ

จรรยา สุรัตน์<sup>1</sup> ชลดา ชูเกลี้ยง<sup>1</sup> และอุญทิศา อุ๋นโรสง<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup> สาขาวิชาการแพทย์แผนไทย วิทยาลัยมวยไทยศึกษาและการแพทย์แผนไทย มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง

\*ผู้รับผิดชอบการติดต่อ E-mail: [untitwa.sk@gmail.com](mailto:untitwa.sk@gmail.com)

### บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเหง้าสับประรดเพื่อสุขภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเหง้าสับประรดเพื่อสุขภาพ ศึกษาผลิตภัณฑ์ชาเหง้าสับประรดเพื่อสุขภาพโดยการวิเคราะห์ทางกายภาพคือ การวิเคราะห์ความชื้น สังเกตการณ์เปลี่ยนแปลงของเหง้าสับประรด และในด้านประสาทสัมผัส และเพื่อศึกษาการยอมรับชาเหง้าสับประรดเพื่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยทดสอบการยอมรับจาก นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง จำนวน 20 คน โดยใช้แบบทดสอบทางด้านประสาทสัมผัส วิธี 9-Point Hedonic scale ผลการศึกษากาการผลิตชาเหง้าสับประรด พบว่า เหง้าสับประรดสด มีรสจืด ผาตเล็กน้อย เมื่อนำมาผลิตชาจะได้ผงชาสีขาวขุ่น เหง้าสับประรดอบในอุณหภูมิ 45°C นาน 5.30 ชั่วโมง มีปริมาณความชื้น 9.11% และ 65°C นาน 4.30 ชั่วโมง มีปริมาณความชื้น 7.71% โดยเหง้าสับประรดมีลักษณะแห้งและเบา เมื่อคำนวณหาปริมาณความชื้นให้มีความชื้นไม่เกิน 10% ผลการศึกษากาการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัส สูตรผงชาเหง้าสับประรด 3 กรัม อุณหภูมิ 65°C ผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด (ด้านสี 6.65±1.18 ด้านกลิ่น 6.95±1.05 ด้านรสชาติ 7.40±1.39 ด้านกลิ่นรสตกค้าง 6.90±1.25 ด้านความชอบโดยรวม 7.40±1.05) ผู้วิจัยพัฒนาชาเหง้าสับประรดเสริมสมุนไพร 3 ชนิด คือ เก๊กฮวย ใบเตย และ มะตูม พบว่าผู้บริโภคยอมรับชาเหง้าสับประรดเสริมกลิ่นสมุนไพรเก๊กฮวยสูงที่สุด (ด้านสี 7.65±0.49 ด้านกลิ่น 7.30±0.47 ด้านรสชาติ 7.35±0.49 ด้านกลิ่นรสตกค้าง 7.20±0.70 ด้านความชอบโดยรวม 8.00±0.32)

คำสำคัญ : เหง้าสับประรด, ชา