



วารสารมหาวิทยาลัยนครพนม ; ปีที่ 7 ฉบับที่ 3 กันยายน - ธันวาคม 2560

Nakhon Phanom University Journal ; Vol.7 No.3 September - December 2017

**การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มจากว่านหางจระเข้ ของกลุ่ม
خانกระจิบ ตำบลทับใต้ อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรี
Processed Food and Beverage Products of Aloe Vera of t
Khao Nok Krajib Housewife Group, Thubtai Sub-di
Hua Hin District, Prachuap Khiri Khan Province**

วิวรรณ วงศ์อรุณ
Wiworn Wong-arun

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาการใช้ประโยชน์และความต้องการแปรรูปผลิตภัณฑ์
หางจระเข้ 2) ประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มแปรรูปจาก
กลุ่มแม่บ้านป่าเสลา خانกระจิบ จำนวน 10 คน ได้จากการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง รวบรวมข้อมูลจาก
การประชุมกลุ่มย่อย การสัมภาษณ์ การทดลองแปรรูปผลิตภัณฑ์และใช้แบบทดสอบความชอบ 9 Point t
ในการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส โดยมีตัวแทนชุมชน ผู้รู้ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร จำนวน 2
ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เนื้อหา และใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มแม่บ้านบ้านป่าเสลา خانกระจิบมีการใช้ประโยชน์ด้านอาหารและ
โดยนำไปทำน้ำว่านหางจระเข้ในน้ำใบเตยและน้ำอัญชันเท่านั้น แต่มีความต้องการนำว่านหางจระเข้ไปทำผลิต
ได้แก่ น้ำว่านหางจระเข้ ลอยแก้ว แยม ชา ไอศกรีม วุ้น และท็อปปิ้งว่านหางจระเข้ เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์
ในท้องถิ่น รวมทั้งวัสดุอุปกรณ์ไม่ยุ่งยาก และมีต้นทุนต่ำ ผลการทดลองผลิตภัณฑ์ที่ได้แปรรูปจากว่านห
เมื่อนำไปประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส พบว่า ผลิตภัณฑ์แยมว่านหางจระเข้-สับปะรด มีค
(8.58) รองลงมา ได้แก่ ไอศกรีมกะทิว่านหางจระเข้ และท็อปปิ้งว่านหางจระเข้ (8.50) วุ้นกะทิว่านหางจ
ว่านหางจระเข้ (8.40) ส่วนผลิตภัณฑ์ที่มีคะแนนความชอบรวมน้อยที่สุด คือ ว่านหางจระเข้ลอยแก้วอัญช
ว่านหางจระเข้-โหระพา (7.10)