

การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดกรีกโยเกิร์ต

เจริญพร ขุรินนต์¹, เวนนี รอดไพรี¹, อภิชัยยุทธ โอชาอัมพวัน¹

อนุสรณ์ วันธงไชย², อำพันธ์ วันธงไชย²

¹นักเรียนโรงเรียนอุตสาหกรรมพิษณุโลกวิทยา, Email: 32637@upr.ac.th

²ครูโรงเรียนอุตสาหกรรมพิษณุโลกวิทยา

บทคัดย่อ

การศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการเกิดกรีกโยเกิร์ต มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาอุณหภูมิที่ใช้อุ่นนมที่มีผลต่อการเกิดกรีกโยเกิร์ต (ไม่อุ่น, 50 องศาเซลเซียส, 60 องศาเซลเซียส, 70 องศาเซลเซียส, 80 องศาเซลเซียส) 2) ศึกษาอัตราส่วนของนมต่อโยเกิร์ตที่มีผลต่อการเกิดกรีกโยเกิร์ต (40:3, 40:6, 40:9, 40:12, 40:15, 40:18, 40:21, 40:24) และ 3) ศึกษาชนิดของนมต่อการเกิดกรีกโยเกิร์ต (นมยูเอชที, นมพาสเจอร์ไรส์, นมสด) จากการศึกษาพบว่า อุณหภูมิเริ่มต้นที่ใช้อุ่นนมแล้วทำให้เกิดกรีกโยเกิร์ต คือ 50 องศาเซลเซียส และเมื่ออุ่นด้วยอุณหภูมิสูงขึ้นจะไม่มีผลให้มวลของกรีกโยเกิร์ตที่เกิดเพิ่มขึ้น อัตราส่วนของนมต่อโยเกิร์ต 40:12 ทำให้กรีกโยเกิร์ตที่เกิดขึ้นมีมวลมากที่สุด คือ กรีกโยเกิร์ตที่เกิดขึ้นมีมวล 46.994 กรัม และน้ำเวย์มีความโปร่งแสงร้อยละ 84.62 และเมื่อศึกษานมชนิดต่างๆ ต่อการเกิดกรีกโยเกิร์ต พบว่า ชนิดนมที่ทำให้เกิดกรีกโยเกิร์ตมากที่สุด คือ นมพาสเจอร์ไรส์ โดยกรีกโยเกิร์ตที่ได้มีมวล 89.504 กรัม และน้ำเวย์มีความโปร่งแสงร้อยละ 96.15 แสดงว่าปัจจัยที่เหมาะสมต่อการเกิดกรีกโยเกิร์ต คือ อุณหภูมิที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส โดยมีอัตราส่วนของนมต่อโยเกิร์ตเป็น 40:12 และชนิดนมที่ทำให้เกิดกรีกโยเกิร์ตมากที่สุด คือ นมพาสเจอร์ไรส์

คำสำคัญ: นมยูเอชที, นมพาสเจอร์ไรส์, นมสด, โยเกิร์ต, โยเกิร์ตชนิดคงตัว, กรีกโยเกิร์ต, ความโปร่งแสง