

เปลือกแตงโมเชื่อมน้ำผึ้ง

Watermelon shell in honey syrup

สิตาพร แจ่มจิต¹, พชรพร แก้วเรือง², อรุณา คำแดง³

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
39 หมู่ที่ 1 ถนนรังสิต-นครนายก อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12110

สถานที่ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา : โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ อิมแพ็ค

บทคัดย่อ

การปฏิบัติสหกิจศึกษาค้นคว้าได้ศึกษาเกี่ยวกับการทำงานของ โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ อิมแพ็ค ในแผนกครัวเย็น ตำแหน่งผู้ช่วยเชฟ ซึ่งในแผนกครัวเย็นผู้ปฏิบัติสหกิจศึกษาจะมีหน้าที่เกี่ยวกับการทำ ผลไม้ แซนวิช สลัด ซูชิ ซาซิมิ เป็นต้น ผู้ปฏิบัติสหกิจศึกษาจึงได้พบว่าในแต่ละวัน จากการนำแตงโมมาหั่นให้ลูกค้ารับประทานส่งผลให้มีเปลือกแตงโมที่เหลือทิ้งเป็นจำนวนมากในแต่ละวัน แต่ทางด้านโภชนาการเปลือกแตงโมมีคุณประโยชน์กับร่างกายเมื่อรับประทานเข้าไป คือ ช่วยเพิ่มพลังขณะออกกำลังกาย ช่วยเพิ่มสมรรถภาพทางเพศ ช่วยลดน้ำหนัก ช่วยลดความดันเลือด ช่วยป้องกันมะเร็ง ผู้ปฏิบัติสหกิจศึกษาเห็นถึงประโยชน์ดังกล่าวจึงคิดนำเปลือกแตงโมมาทำให้เกิดประโยชน์ เพื่อช่วยลดปริมาณของเหลือทิ้งในสถานประกอบการและลดต้นทุนการสั่งซื้อกล้วยตากอบน้ำผึ้งได้อีกด้วย โดยการนำเอาเปลือกแตงโมมาเชื่อมด้วยสิ่งที่ให้ความหวาน 3 ชนิด ซึ่งได้จากสถานประกอบการ คือ น้ำตาลทราย น้ำผึ้ง และ เมเปิ้ลไซรัป พบว่าผู้บริโภคยอมรับเปลือกแตงโมเชื่อมน้ำผึ้งมากที่สุด การนำเอาเปลือกแตงโมมาเชื่อมมีลักษณะที่ปรากฏขนาดขึ้นพอดีคำ มีสีเหลืองน้ำตาลใสเงา กลิ่นหอม หวานจากน้ำผึ้ง เนื้อสัมผัสกรอบนุ่ม และมีความชอบโดยรวมมากที่สุด สามารถทดแทนกล้วยตากอบน้ำผึ้งของทางสถานประกอบการที่สั่งซื้อเข้ามาเพื่อให้ลูกค้ารับประทานกับสลัดซึ่งมีรสชาติลักษณะ และเนื้อสัมผัสใกล้เคียงกัน ทั้งนี้ยังช่วยลดต้นทุนให้กับสถานประกอบการถึงปีละ 5,376 บาท ได้อีกด้วย

1. บทนำ

การรับประทานของหวาน เป็นที่นิยมกันอย่างแพร่หลาย ในปัจจุบันมีของหวานหลายรูปแบบให้เลือกรับประทาน ในอดีตนิยมการเก็บอาหารเพื่อให้ได้รับประทานไว้ได้นานโดยการใช้วิธีถนอมอาหารในแบบต่างๆ เช่น การเชื่อม ฉาบ กวน เป็นต้น ปัจจุบันการถนอมอาหารได้รับความนิยม มีการพัฒนารูปแบบการถนอมอาหารอย่างต่อเนื่อง ให้รับประทานได้ในทุกโอกาส ทุกเวลาและทุกสถานที่

2. หลักการและเหตุผล

“เปลือกแตงโมเชื่อมน้ำผึ้ง” ได้แนวคิดมาจากการปฏิบัติงานในครัวเย็น ของ โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพ อิมแพ็ค ซึ่งในทุกวันจะมีการทำแตงโมเป็นจำนวนมากเพื่อนำให้ลูกค้ารับประทาน และจะมีเปลือกแตงโมที่เหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก ผู้วิจัยจึงเล็งเห็นถึงความสำคัญของ

เปลือกแตงโมว่ามีคุณประโยชน์ให้กับร่างกาย จึงนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อช่วยลดปริมาณวัตถุดิบที่เหลือทิ้ง ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงทำเปลือกแตงโมเชื่อมน้ำผึ้ง (Watermelon shell with honey) เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับสถานประกอบการในการทดแทนกล้วยตากอบน้ำผึ้ง และสามารถช่วยลดต้นทุนสถานประกอบการอีกด้วย

3. วิธีการดำเนินงาน

3.1 สูตรมาตรฐาน

ทำการค้นหา และศึกษาสูตรขั้นตอนการทำเปลือกแตงโมเชื่อม จากแหล่งข้อมูลต่างๆ ประกอบด้วย หนังสือเมนูอาหาร เอกสารประกอบการเรียน และข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต จากนั้นทำการคัดเลือกสูตรมาทำการทดลองเปลือกแตงโมเชื่อม จนได้สูตรต่างๆดังนี้

ก. เปลือกแตงโมเชื่อมน้ำตาลทรายขาว

ส่วนผสม

เปลือกแตงโม	4	กิโลกรัม
น้ำตาลทรายขาว	200	กรัม
น้ำเปล่า	50	กรัม

ข. เปลือกแตงโมเชื่อมน้ำผึ้ง

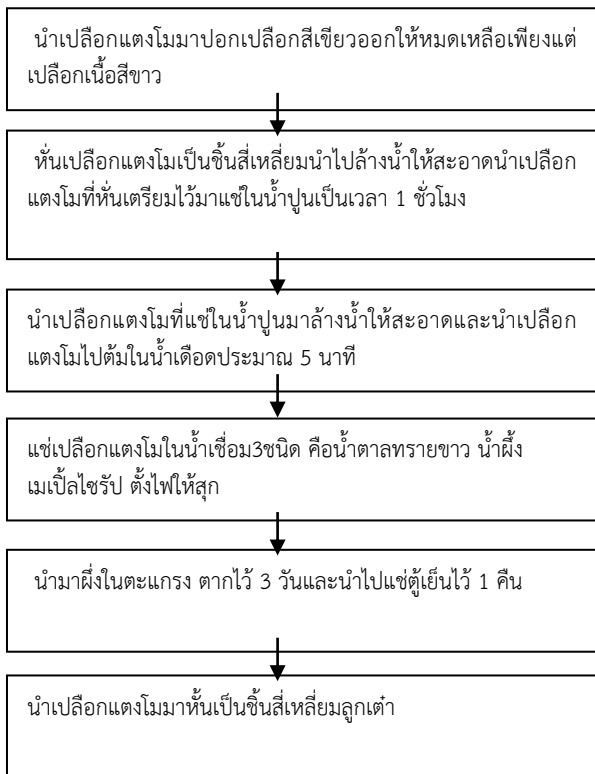
ส่วนผสม

เปลือกแตงโม	4	กิโลกรัม
น้ำผึ้ง	200	กรัม

ค. เปลือกแตงโมเชื่อมเมเปิ้ลไซรัป

เปลือกแตงโม	4	กิโลกรัม
เมเปิ้ลไซรัป	200	กรัม

ขั้นตอนในการทำเปลือกแตงโมเชื่อมน้ำผึ้ง



รูปที่1 ปอกเปลือกสีเขียวออก



รูปที่2 แช่ในน้ำปูนใส 1 ชั่วโมง



รูปที่3 นำเปลือกแตงโมไปต้มในน้ำเดือดประมาณ 5 นาที



รูปที่4 แช่เปลือกแตงโมในน้ำเชื่อมมี 3 ชนิด คือน้ำตาลทรายขาว น้ำผึ้ง เมเปิ้ลไซรัป



รูปที่5 น้ำไปผึ่งแดด 3 วัน และแช่ตู้เย็นอีก 1 คืน



รูปที่6 นำเปลือกแตงโมมาหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า

3.2 ทดสอบทางประสาทสัมผัส

การศึกษาหาสูตรเชื่อมเปลือกแตงโมด้วยการนำไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคโดยวิธีทดสอบความชอบโดยใช้ 5 points hedonic scale โดยแจกตัวอย่างเปลือกแตงโมเชื่อมที่บรรจุในถุงพลาสติก พร้อมแบบสอบถามโดยมีการพิจารณาในด้าน ลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสหวาน เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมกับผู้บริโภค 15 คน ในแผนกครัวของโรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ อิมแพ็ค แล้วรวบรวมแบบสอบถามทั้งหมด ตรวจสอบความถูกต้อง และประมวลผลทางสถิติ เลือกเปลือกแตงโมเชื่อมที่ได้รับการยอมรับสูงสุด

4. ผลการดำเนินงาน

ผลการทดสอบเปลือกแตงโมเชื่อมที่ต่างกัน 3 สูตร ทำการทดสอบทางประสาทสัมผัส 3 วัน พบว่าค่าเฉลี่ยคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคเปลือกแตงโมเชื่อมน้ำผึ้งที่ต่างกัน มีดังต่อไปนี้

จากตารางแบบทดสอบทางประสาทสัมผัสครั้งที่ 1 พบว่าคะแนนความชอบของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์แตงโมเชื่อม 3 สูตร คือน้ำตาลทรายขาว น้ำผึ้ง เมเปิ้ลไซรัป คะแนนความชอบในหลายปัจจัยคือลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสหวาน และความชอบโดยรวมมีความแตกต่าง ผู้ทดสอบยอมรับผลิตภัณฑ์เปลือกแตงโมเชื่อมน้ำผึ้งมากที่สุด มีลักษณะที่ปรากฏสวยงามขนาดพอดีคำ มีสีเหลืองใส มีกลิ่นหอม น้ำผึ้งมาก มีรสหวานของน้ำผึ้ง เนื้อสัมผัสนุ่ม

จากตารางแบบทดสอบทางประสาทสัมผัสครั้งที่ 2 พบว่าคะแนนความชอบของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์แตงโมเชื่อม 3 สูตร คือน้ำตาลทรายขาว น้ำผึ้ง เมเปิ้ลไซรัป คะแนนความชอบในหลายปัจจัยคือลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสหวาน และความชอบโดยรวมมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ผู้ทดสอบยอมรับผลิตภัณฑ์เปลือกแตงโมเชื่อมน้ำผึ้งมากที่สุด มีลักษณะที่ปรากฏสวยงามขนาดพอดีคำ มีสีเหลืองน้ำตาลใส มีกลิ่นหอม น้ำผึ้ง มีรสหวานของน้ำผึ้ง เนื้อสัมผัสกรอบนุ่ม

จากตารางแบบทดสอบทางประสาทสัมผัสจำนวน 3 ครั้ง พบว่าคะแนนความชอบของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์แตงโมเชื่อม 3 สูตร คือน้ำตาลทรายขาว น้ำผึ้ง เมเปิ้ลไซรัป คะแนนความชอบในหลายปัจจัยคือลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสหวาน และความชอบโดยรวมมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ จากการทดลองพบว่าเปลือกแตงโมเชื่อมโดยน้ำผึ้งได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบมากที่สุด โดยมีลักษณะที่ปรากฏสวยงามขนาดขึ้นพอดีคำ มีสีเหลืองน้ำตาลใส มีกลิ่นหอม น้ำผึ้ง มีรสหวานที่ได้จากน้ำผึ้ง และเนื้อสัมผัสกรอบนุ่ม น้ำผึ้ง

พบว่าการสั่งซื้อกล้วยตากอบน้ำผึ้งระยะเวลา 1 ปีมีค่าใช้จ่ายจำนวน 22,560 บาท และในการทำเปลือกแตงโมเชื่อมด้วยน้ำผึ้งระยะเวลา 1 ปีมีค่าใช้จ่าย จำนวน 17,184 บาท ซึ่งพบว่าสามารถช่วยลดต้นทุนในการสั่งซื้อกล้วยตากอบน้ำผึ้งของทางสถานประกอบการได้ถึงปีละ 5,376

5. สรุปผล

ผลการศึกษาพบว่าสูตรที่ผู้บริโภคให้คะแนนความชอบมากที่สุดคือสูตรเปลือกแตงโมเชื่อมด้วยน้ำผึ้ง เป็นสูตรที่มีผู้ทดสอบยอมรับมากที่สุดในทุกด้าน โดยผลิตภัณฑ์เปลือกแตงโมเชื่อมสามารถช่วยลดต้นทุนในการสั่งซื้อกล้วยตากอบน้ำผึ้งของทางสถานประกอบการได้ถึงปีละ 5,376 บาท

6. ข้อเสนอแนะ

1. จากการทำผลิตภัณฑ์เปลือกแตงโมเชื่อมควรเน้นในเรื่องของความสะอาดเนื่องจากมีการนำไปผึ่งแดดเพื่อเป็นการป้องกันสิ่งสกปรกเจือปนลงในผลิตภัณฑ์หรือป้องกันแมลงต่างๆครวที่จะนำผ้าขาวบางมาปิดไว้เพื่อรักษาความสะอาดของผลิตภัณฑ์

2. เป็นแนวคิดในการนำเอาของเหลือทิ้ง เช่น เปลือกแตงโมของสถานประกอบการมาใช้ลดต้นทุนให้กับสถานประกอบการได้

7. กิตติกรรมประกาศ

ข้าพเจ้าขอขอบพระคุณ บุคลากร โรงแรมโนโวเทล กรุงเทพฯ อิมแพ็ค อาจารย์นิเทศ อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่าน ที่ทำให้นางสาว สิดาพร แฉ่งคต สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ข้าพเจ้าขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

บรรณานุกรม

นิรนาม.2560. “ซูโครส,” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <https://th.wikipedia.org/wiki/>, [30 สิงหาคม 2560].

นิรนาม.2560. “น้ำ,” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <https://th.wikipedia.org/wiki/>, [30 สิงหาคม 2560].

นิรนาม.2560. “น้ำปูนใส,” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <http://www.siamchemi.com/>, [30 สิงหาคม 2560].

นิรนาม.2560. “แตงโม,” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/>, [1 กันยายน 2560].

นิรนาม.2560. “เปลือกแตงโม,” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.healthdigezt.com/>, [1 กันยายน 2560].

ประวัติผู้เขียนบทความ



ชื่อ นางสาว สิดาพร แฉ่งคต

ที่อยู่ 77 หมู่ที่ 1 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมือง
จังหวัดปทุมธานี 12000

การศึกษา ปริญญาตรี สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

เบอร์โทรศัพท์ 090-980-3961

อีเมล waw_wii@hotmail.com