บทคัดย่อ

จากการศึกษาการผลิตไวน์คูลเลอร์จากน้ำตาลโตนด โดยใช้น้ำผลไม้ 3 ชนิด คือ น้ำส้ม น้ำสับปะรด และน้ำเสาวรส ผสมกับไวน์น้ำตาลโตนดเพื่อให้กลิ่นและรสของไวน์คูลเลอร์ พบว่า น้ำสับปะรด จะให้ผลการยอมรับทางประสาทสัมผัสสูงที่สุด รองลงมา คือ น้ำส้มและน้ำเสาวรส ตามลำดับ เมื่ออัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ บรรจุใส่ขวดลิชา ขนาด 345 มิลลิลิตร ปิดด้วยฝาจีบ แล้วทำการพาสเจอร์ไรซ์ที่อุณหภูมิ 72 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที พบว่า ผลิตภัณฑ์ไวน์คูลเลอร์ที่ได้ มีลักษณะขุ่น มีสารแขวนลอยอยู่ และเมื่อนำมาทดสอบทางประสาทสัมผัส โดยเปรียบเทียบกับคูลเลอร์ที่มีจำหน่ายในท้องตลาดพบว่า คูลเลอร์ที่มีจำหน่ายในท้องตลาดได้รับคะแนนการยอมรับสูงกว่าไวน์คูลเลอร์ที่ผลิตจากน้ำตาลโตนด ผลิตภัณฑ์ไวน์คูลเลอร์น้ำตาลโตนด สามารถเก็บได้นานมากกว่า 4 สัปดาห์ที่อุณหภูมิห้อง

Abstract

The study on the production of wine cooler from palm sap by blending palm sap wine with three types of fruit juice: orange, pipeapple and passion fruit juice was carried out. The pineapple juice was found more acceptable when blended with palm sap wine than orange and passion fruit juice.

Wine coolers were made from these fruit juices cabonated, filled in 345 ml brown bottles, closed with crown caps and pasteurized at 72 °C for 30 mins. The products obtained were not clear. Some suspended solids were found in every bottles. When the wine coolers were compared with the commercial coolers. It was found that the commercial coolers were more acceptable than the wine coolers made from palm sap. The wine coolers could be stored more than 4 weeks at room temperature.

Key words : palm sap, wine, wine cooler, cooler