

## บทคัดย่อ

บริษัท แกรนด์เอเชียอุตสาหกรรมอาหาร จำกัด เป็นบริษัทที่ผลิตผลไม้บรรจุกระป๋องและบรรจุขวดแก้ว รวมถึงน้ำผลไม้บรรจุกระป๋อง อาทิ น้ำมะพร้าวบรรจุกระป๋อง เนื่องจากมะพร้าวเป็นผลไม้ที่มีตลอดปีและเป็นที่ต้องการของลูกค้าต่างประเทศ เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์น้ำมะพร้าวทางโรงงานได้มีแนวคิดที่จะทดลองผลิตน้ำมะพร้าวผสมเนื้อมะพร้าวเพื่อจำหน่ายลูกค้าต่างประเทศ การทดลองนี้ได้ทำการทดลองวิธีการเตรียมเนื้อมะพร้าวหาล้างจระเข้ โดยศึกษาวิธีการต้มและลวกเพื่อกำจัดรสฝาด และอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเตรียมน้ำมะพร้าว จากการทดลองพบว่ากระบวนการระยะเวลาการล้างและเวลาที่ใช้ในการลวกเนื้อมะพร้าวหาล้างจระเข้มีผลต่อรสฝาด โดยการลวกด้วยน้ำร้อนเป็นเวลา 15 นาทีสามารถลดความฝาดของเนื้อมะพร้าวได้

น้ำมะพร้าวผสมเนื้อมะพร้าวหาล้างจระเข้บรรจุกระป๋องที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว มีสีขาวใส รสชาติหวานหอม เนื้อมะพร้าวไม่มีรสฝาด ลักษณะเนื้อเป็นวุ้น มีสีขาวนวล ค่าความเป็นกรด-ด่าง เท่ากับ 4.82 ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ในน้ำ เท่ากับ 7.4 ซึ่งจะได้พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบต่อไป

## Abstract

Grand Asia Food Industry Co., LTD, was fruit and fruit juice canning and glass filling products, such as coconut juice. Coconut non-seasonal fruit is abundant all year

The Factory would like to develop new products of coconut juice by adding aloe vera pulp in coconut juice to be a value added product for export. This project studied the method for removal of astringent taste of aloe vera. It was found that washing and scalding time of aloe vera pulp affected taste and texture of aloe vera pulp. The optimum time was 15 minutes

Coconut Juice with Aloe vera Pulp in sterilized canning, was pure-white coloured, pH 4.82 and has total soluble solids of 7.4 °Brix