

การศึกษาการผลิตภัณฑ์เหลืองผงโดยวิธีขับแห้งแบบพื้น地道



นางสาวพิมพ์รัตน์ พุดกานนท์

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาความหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

ภาควิชาเคมีเทคนิค

บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

พ.ศ. 2526

ISBN 974-562-435-7

011284

I 166900060

A STUDY ON PRODUCTION OF SOYMILK POWDER BY SPRAY DRYING

Miss Pimpun Ratanapruksanont

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements  
for the Degree of Master of Science

Department of Chemical Technology

Graduate School

Chulalongkorn University

1983

หัวขอวิทยานิพนธ์  
ไทย  
ภาควิชา  
อาจารย์ที่ปรึกษา

การศึกษาการผลิตนิติบุคคลต้องคงอยู่ในวิธีสอนแห่งแบบพัฒนาระยะ  
นางสาวพินพร รักนพฤกษานันท์  
เคมีเทคนิค  
รองศาสตราจารย์ ดร. ชัยยุทธ ชัยพิทยากุล



บัญชีวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา  
กิจกรรมทางวิชาการ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๓

.....  
.....  
(รองศาสตราจารย์ ดร. สุประคิษฐ์ บุนนาค)

คณะกรรมการ สอนวิทยานิพนธ์

.....  
.....  
.....  
(บัญชีศาสตราจารย์ ดุษฎีกุล ศุขโนทัย)

.....  
.....  
(อาจารย์ วารุณี วรอุดมานันท์)

.....  
.....  
(อาจารย์ อิทธิรักษ์ ปานม่วง)

ลิขสิทธิ์ของบัญชีวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

หัวข้อวิทยานิพนธ์	การศึกษาการผลิตภัณฑ์เหลืองยังไบวิชีชันแห่งแบบพ่นกระชาย
ชื่อนิสิต	นางสาวกันพวรรณ รักนพดุกมานะ
อาจารย์ที่ปรึกษา	รองศาสตราจารย์ ดร.ธัยยุทธ รัตติกาลกุล
ภาควิชา	เคมีเทคนิค
ปีการศึกษา	2525

บทท้าย



### การศึกษาวิธีนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพัฒนาที่เหมาะสมในการผลิตภัณฑ์เหลืองในสารตะชาย ใช้เกินในตารางความเข้มข้นร้อยละ 0.5 ก่อนที่จะนำไปบด มีผลทำให้เม็ดภัณฑ์เหลืองมีกลิ่นรส ที่ดี และเมื่อทำให้เข้มข้นขึ้นโดยการระเหยน้ำภายในไกสูญญากาศ แม้ภัณฑ์เหลืองเข้มข้นที่ไม่มีความหนืด เป็นขันเป็นสักส่วนยกกระถางกับความเข้มข้นที่เพิ่มขึ้น

ผลการศึกษาพบว่า ในการเตรียมเม็ดภัณฑ์เหลืองนั้น การลดภัณฑ์เหลืองในสารตะชาย ใช้เกินในตารางความเข้มข้นร้อยละ 0.5 ก่อนที่จะนำไปบด มีผลทำให้เม็ดภัณฑ์เหลืองมีกลิ่นรส ที่ดี และเมื่อทำให้เข้มข้นขึ้นโดยการระเหยน้ำภายในไกสูญญากาศ แม้ภัณฑ์เหลืองเข้มข้นที่ไม่มีความหนืด เป็นขันเป็นสักส่วนยกกระถางกับความเข้มข้นที่เพิ่มขึ้น

ในการศึกษาความเข้มข้นและอุณหภูมิที่เหมาะสมในการบดเม็ดภัณฑ์เหลืองเข้าเครื่องอบแห้ง พบว่าความเข้มข้นของเม็ดภัณฑ์เหลืองร้อยละ 10-15 เป็นความเข้มข้นที่เหมาะสมสำหรับการบดเข้า เครื่องอบแห้งแบบพ่นกระชาย อุณหภูมิของลมเข้าที่เหมาะสม คือ 160-180 องศาเซลเซียส การศึกษาพัฒนาทางกายภาพและเคมีที่มีผลต่อการกระจายตัวของโปรตีนในเม็ดภัณฑ์เหลือง พน้ำ ภาระ โซโนไดซ์ การเพิ่ม pH การเพิ่มโซเดียมไบซัลไฟฟ์ ไครโซเดียมฟอสเฟตและ carageenan ในเม็ดภัณฑ์เหลืองก่อนการทำแห้งนั้น มีผลทำให้การกระจายตัวของโปรตีนดีขึ้น แต่ความคงตัวของ กอลลอยด์ของเม็ดภัณฑ์เหลืองคืนรูปยังไม่ดี เพราะมีการแยกตัว การเพิ่มเกลือกรินในปริมาณร้อยละ 5-10 ไกยน้ำหนักก่อปั่นการลดไขมันภัณฑ์เหลืองก่อนการทำแห้ง ช่วยให้การละลายคืนสู่สภาพเดิมของ นมภัณฑ์เหลืองยังคงไม่มีการแยกตัว

ผลลัพธ์ที่ได้รับนี้ สามารถนำไปใช้กับอุตสาหกรรมเป็นเวลานาน 4 เดือน ในดูง อยู่ใน น้ำยาที่มีค่าน้ำตาลต่ำสุดที่ 40% สามารถเก็บไว้ได้โดยไม่สูญเสียค่าใช้จ่าย

Thesis Title                    A Study on Production of Soymilk Powder by Spray Drying

Name                            Miss Pimpum Ratanapruksanont

Thesis Advisor                Associate Professor Chaiyute Thumpithayakul, Ph.D.

Department                    Chemical Technology

Academic Year                1982

ABSTRACT



The objective of this research project is to study various important process parameters in the production of spray-dried soymilk powder. In the preparation of soymilk, it was found that blanching the soybean in 0.5% sodium bicarbonate solution for 5 minutes had a significant effect on improving organoleptic property of the soymilk. The viscosity of the concentrated soymilk increased exponentially with the % total solid. The optimum concentration of the concentrated soymilk and inlet air temperature for spray drying was 10-15 % total solid and 160-180°C respectively. The protein dispersibility index (PDI) was influenced by various physical and chemical factors, i.e. homogenization of concentrated soymilk, addition of sodium bisulfite, trisodium phosphate and carrageenan and increasing the pH of the concentrated soymilk before spray drying increased the PDI and colloidal stability of the resulting soymilk powder but could not prevent the colloidal separation of the reconstituted soymilk on standing. The incorporation of 5-10 % (w/v) dextrin in the concentrated soymilk prior to spray drying improved the

2

solubility of the soymilk powder tremendously so that no colloidal separation was evident in the rehydrated soymilk on standing even after 1 hour. The soymilk powder packed in aluminium foil/polyethylene bag could be kept for 4 months at room temperature.



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
บุพภาคณ์มหาวิทยาลัย



๙

## กิจกรรมประจำ

ร้าพเจ้าของราบทัยพระคุณเป็นอย่างสูงคือ รองศาสตราจารย์ ดร.ธัญญา  
ธัญพิทยากร ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาที่ได้รับการให้คำแนะนำ และความคุ้มครองวิจัยอย่างใกล้ชิด  
และขอราบทัยพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุรพงษ์ นวัตศักดิ์ศาสน์ อาจารย์ภาควิชา<sup>๑</sup>  
เคมีเทคนิค คณะวิทยาศาสตร์ ที่ได้รับการให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์ก่อการวิจัยมาก

ขอราบทัยพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุทธิศักดิ์ สุขในศิลป์ อาจารย์วารุณ  
วรรจุณานนท์ อาจารย์ธิรัตน์ ปานเมือง ที่ได้รับการให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์ในการสอนวิทยานิพนธ์

ขอราบทัย ภาควิชาเคมีเทคนิค เจ้าน้ำที่ เพื่อน ๆ น้อง ๆ ที่ได้ให้การ  
สนับสนุนและเป็นกำลังใจตลอดมา ทำให้งานวิจัยครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
บุคลังกรณ์มหาวิทยาลัย

สารบัญ



	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	๔
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	๕
กิจกรรมประจำเดือน.....	๙
รายการตารางประจำเดือน.....	๑๖
รายการรูปประจำเดือน.....	๒๒
<b>บทที่</b>	
1    บทนำ.....	1
2    การสารบัญทัศน.....	3
3    การทดสอบ.....	28
4    ผลการทดสอบ .....	56
5    วิจารณ์ผลการทดสอบ .....	78
6    สรุปผล .....	89
เอกสารอ้างอิง.....	91
ภาคผนวก.....	98
<b>ประวัติ.....</b>	<b>112</b>

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
บุคคลครุศาสตร์มหาวิทยาลัย

## รายการตารางประกอบ

ตารางที่		หน้า
2-1	A Comparison of the Essential Amino Acid Composition of Soybean Milk with Cow's and Human Milk	4
2-2	อัตราการผลิต นมถั่วเหลืองในประเทศไทย ความต้องการ ของมหพร้อมคุณและผลิตภัณฑ์นมทั้งหมดของตลาดในประเทศไทย	6
4-1	ทดสอบความนิ่ยอกันของนมถั่วเหลืองที่เตรียมขึ้นจาก วิธีค้าง ๆ กัน.....	60
4-2	ทดสอบการวิเคราะห์ความแปรปรวนของทดสอบกลืนรส นมถั่วเหลืองที่เตรียมขึ้นจากวิธีค้าง ๆ กัน.....	61
4-3	ทดสอบการเปรียบเทียบส่วนประกอบทางเคมีของนมถั่วเหลืองซึ่ง เตรียมขึ้นจากวิธีค้าง ๆ กัน.....	62
4-4	ทดสอบสภาวะของ spray dryer ส่วนประกอบทางเคมี และคุณสมบัติทางกายภาพของนมถั่วเหลืองผงเมื่ออยู่ถั่วเหลือง ก่อนเข้าเครื่องมีความเข้มข้นระดับค้าง ๆ กัน.....	65
4-5	ทดสอบสภาวะของ spray dryer ส่วนประกอบทาง เคมีและคุณสมบัติทางกายภาพของนมถั่วเหลืองผง เมื่อ อุณหภูมิของลมที่เข้าเครื่องมีระดับค้าง ๆ กัน.....	66
4-6	ทดสอบส่วนประกอบทางเคมีและคุณสมบัติทางกายภาพของ นมถั่วเหลืองผง เมื่อมีการใส่โนจีโนเจ็มถั่วเหลืองก่อนเข้า เครื่อง spray dryer ที่ความค้าง ๆ กัน.....	67
4-7	ทดสอบอัตราผลของ pH ของนมถั่วเหลืองก่อนเข้าเครื่อง spray dryer ที่ค่าคุณภาพของนมถั่วเหลืองผง....	68
4-8	ทดสอบอัตราผลของโซเดียมไนเตรตไฟฟ์ทันค่าคุณภาพของ นมถั่วเหลืองผง เมื่อเพิ่มลงในนมถั่วเหลือง ก่อนเข้าไปใน เข้าเครื่อง spray dryer.....	69

รายการตารางประกอบ (ต่อ)

รายการที่	หน้า
4-9 ทดสอบอิทธิพลของไครโซเกี้ยมฟ้อสเฟท ที่มีค่าคุณภาพของนม ถั่วเหลืองผง เมื่อเพิ่มลงในนมถั่วเหลืองก่อนฉีกเข้าเครื่อง spray dryer.....	70
4-10 ทดสอบอิทธิพลของ carageenan ที่มีค่าคุณภาพ ของนมถั่วเหลืองผง เมื่อเพิ่มลงในนมถั่วเหลืองก่อนฉีกเข้า เครื่อง spray dryer.....	71
4-11 ทดสอบผลของชนิด drying aid ที่มีค่าคุณภาพของนม ถั่วเหลืองผง.....	72
4-12 ทดสอบปริมาณของเกลือกรินที่มีค่าคุณภาพของนมถั่วเหลืองผง	73
4-13 ทดสอบการเปลี่ยนแปลงค่า solubility index ของ นมถั่วเหลืองผงที่บรรจุในถุง P.E. และถุง Al-foil/P.E. และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส.....	74
4-14 ทดสอบการเปลี่ยนเทียบค่า solubility index ของนมถั่วเหลืองผงที่บรรจุในถุง P.E. และถุง Al-foil/P.E. และเก็บรักษา ณ อุณหภูมิห้อง.....	75
4-15 ทดสอบการเปลี่ยนเทียบค่า TBA ของนมถั่วเหลืองผงที่ บรรจุในถุง P.E. และถุง Al-foil/P.E. และเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส.....	76
4-16 ทดสอบการเปลี่ยนเทียบค่า TBA ของนมถั่วเหลืองผงที่ บรรจุในถุง P.E. และถุง Al-foil/P.E. และเก็บรักษา ณ อุณหภูมิห้อง.....	77

รายการตารางประกอบ (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
ข-1	แสดงคะแนนกิตติ์สของเม็ดวัวเหลือง ชั่งเครื่องขึ้นจากการ ผลักหลายวิธี.....	100
ข-2	แสดงความสมดุลระหว่างปริมาณของแข็งรูมหั้งหมก คำคั้นการหักเนและความหนืดของเม็ดวัวเหลืองเข้มข้น ชั่ง ระเบยน้ำอ่องภายในคัญญาภาพ.....	101
ก-1	แสดงการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยโดยวิธี Duncan's New Multiple Range Test.....	106

**ศูนย์วิทยทรัพยากร**  
**อุปกรณ์ครุภัณฑ์วิทยาลัย**

## รายการรูปประกอบ

หัวที่		หน้า
2-1	แสงกลไกของปฏิกิริยาการเกิด ethyl vinyl ketone	7
2-2	แสงอิทธิพลของชุมชนมีในการทำลาย lipoxygenase	10
2-3	แสงอิทธิพลของวัสดุเจือปนในการทำลาย lipoxygenase	10
2-4	แสงอิทธิพลของ pH ที่มีต่อการกระจายตัวของโปรตีน ในเม็ดถั่วเหลือง....	15
2-5	แสงอิทธิพลของ reducing agent ที่มีต่อการ กระจายตัวของโปรตีนในเม็ดถั่วเหลือง....	15
2-6	แสงกลไกของการสูญเสียระหว่างสมร้อนและของเหลว	21
3-1	แสงขั้นตอนการผลิตเม็ดถั่วเหลืองคุณวิชีในห้องคลาส	34
3-2	แสงขั้นตอนการผลิตเม็ดถั่วเหลืองคุณวิชีของ Wilken	35
3-3	แสงขั้นตอนการผลิตเม็ดถั่วเหลืองคุณวิชีของ Prabharaksa.....	36
4-1	แสงความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณของเชิงรุนหั้งหมกและ ค่าดัชนีการหักเหของเม็ดถั่วเหลือง เม้มขัน ซึ่งจะเห็นได้ ภายใต้ส่องไฟฟ้า.....	63.
4-2	แสงความสัมพันธ์ระหว่างปริมาณของเชิงรุนหั้งหมก และความหนืดของเม็ดถั่วเหลือง เม้มขัน ซึ่งจะเห็นได้ ภายใต้ส่องไฟฟ้า.....	64
5-1	แสงส่วนประกอบของเครื่องอบแห้งแบบพ่นกระหาย (spray dryer).....	108
5-2	แสงกลไกของ Rotary disc atomizer.....	110