

บทที่ 1

บทนำ

การเลือกซื้อสินค้าอุปโภคหรือบริโภคอย่างหนึ่งรูปลักษณะภายนอกของผลิตภัณฑ์ที่ปรากฏให้เห็นจะเป็นปัจจัยแรกๆในการดึงดูดให้ตัดสินใจซื้อสินค้านั้น เช่นเดียวกับน้ำผลไม้ตระกูลส้มซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำผลไม้ชนิดซันที่ได้รับความนิยมมากที่สุด ความซุนจึงเป็นปัจจัยสำคัญที่ผู้บริโภคนำมาใช้ในการตัดสินใจเลือกซื้อเพราะมองเห็นได้อย่างชัดเจน อีกทั้งผู้บริโภคในปัจจุบันยังให้ความสำคัญกับปัญหาสุขภาพมากขึ้นจึงเฝ้าหาความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพิ่มเติมตลอดเวลา ดังนั้นหากพบว่าน้ำส้มคั้นที่วางขายบนชั้นตักตะกอนอาจทำให้รู้สึกว่าคุณภาพด้านกลิ่นรส รสชาติ หรือแม้กระทั่งคุณค่าทางโภชนาการ ความซุนนี้เกิดจากเนื้อเยื่อส่วนต่างๆ ที่แขวนลอยอยู่ในน้ำผลไม้โดยเฉพาะสารประกอบเพคติน การสูญเสียเสถียรภาพความซุนเกิดเพราะสารประกอบเพคตินตกตะกอนลงมา ซึ่งมีสาเหตุจากขนาดอนุภาคไม่เหมาะสมและแรงโน้มถ่วงของโลก ทำให้อนุภาคของสารเหล่านี้ขาดสมดุล ตลอดจนโครงสร้างของเพคตินถูกทำลายจากขั้นตอนการผลิตต่างๆ เช่น การสกัด การผสม การให้ความร้อน เป็นต้น อีกทั้งยังมีเอ็นไซม์เพคตินเมทิลเอสเทอร์เร่งการตกตะกอนให้เร็วขึ้น ซึ่งสามารถชะลอการเปลี่ยนแปลงนี้ได้หลายวิธี เช่น การใช้ความร้อน การใช้ความดันสูง การใช้ความเป็นกรดต่าง และสารให้ความคงตัว

งานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อรักษาเสถียรภาพความซุนในน้ำส้มเขียวหวานโดยใช้ความร้อนร่วมกับสารให้ความคงตัว เพื่อให้ผู้บริโภคยอมรับทางด้านลักษณะปรากฏ กลิ่นรส รสชาติและคุณค่าทางโภชนาการ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย