

หัวข้อวิจัย	การพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟผงเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์กาแฟจากชุมชนบ้านบ่อสี่เหลี่ยม อำเภองาว จังหวัดลำปาง
ผู้ดำเนินการวิจัย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วราภรณ์ วิทยาภรณ์ นายวีระพงศ์ วิรุฬห์ธนภุชงค์ นางสาวฐิติวราญา ไยสำลี และนางสาวปริยานิตย์ ตั้งธานาภักดิ์
หน่วยงาน	โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ปี พ.ศ.	2561

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟผงจากวัตถุดิบเมล็ดกาแฟของชุมชนบ้านบ่อสี่เหลี่ยม อำเภองาว จังหวัดลำปาง เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ โดยทำการสำรวจข้อมูลเบื้องต้นและความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟของชุมชนบ้านบ่อสี่เหลี่ยม อำเภองาว จังหวัดลำปาง พบว่า กาแฟที่ปลูกเป็นสายพันธุ์อาราบิก้า ผลผลิตต่อปีประมาณ 5,000 กิโลกรัม ผลิตภัณฑ์ของชุมชนที่มีจำหน่าย ได้แก่ เมล็ดกาแฟกะลา เมล็ดกาแฟชนิด Honey process และ เมล็ดกาแฟคั่ว ผลการศึกษาสภาวะในการทำแห้งแบบพ่นฝอย พบว่า อุณหภูมิขาเข้าของเครื่องทำแห้งที่เหมาะสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟผง คือ ที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส ชนิดของสารเคลือบที่ใช้ห่อหุ้มสารสกัดกาแฟโดยใช้วิธีเอนแคปซูเลชัน คือ มอลโทเดกซ์ทรินที่ระดับความเข้มข้นร้อยละ 10 สูตรของกาแฟผสมสำเร็จรูปชนิด 3 in 1 ที่พัฒนาได้ ประกอบด้วย กาแฟผง ร้อยละ 15.88 น้ำตาลทราย ร้อยละ 36.29 ครีมเทียม ร้อยละ 47.63 กลิ่นรสกาแฟ ร้อยละ 0.10 และกลิ่นรสคาราเมล ร้อยละ 0.10 เมื่อทำการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค พบว่า คะแนนความชอบเฉลี่ยของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์กาแฟผสมสำเร็จรูปชนิด 3 in 1 อยู่ในระดับชอบปานกลางถึงมาก (7.4 ± 0.8) ผู้บริโภคร้อยละ 92 ยอมรับผลิตภัณฑ์กาแฟผสมสำเร็จรูปชนิด 3 in 1 ที่พัฒนาได้ และ ผู้บริโภค ร้อยละ 88 ตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ถ้าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีการวางจำหน่ายในท้องตลาด ผลด้านความพึงพอใจต่อการถ่ายทอดเทคโนโลยี เรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟผงเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์กาแฟ” พบว่า ผู้เข้าอบรมมีคะแนนความพึงพอใจอยู่ในระดับพึงพอใจมากถึงมากที่สุด

Research Title	Development of instant coffee for value adding of coffee products from Ban Borsiliam, Ngao District, Lampang Province
Researcher	Asst. Prof. Dr.Varaporn Vittayaporn Mr.Weerapong Wirunthanakrit MissThitiworada Yaisamlee and MissPreeyanit Tangthanapakdee
Organization	School of Culinary Arts Suan Dusit University
Year	2018

This research aimed to develop an instant coffee using the ingredient coffee beans from Ban Borsiliam, Ngao district, Lampang Province, as to increase the product's value. Surveys for fundamental data and the demand to develop a coffee product of Ban Borsiliam, Ngao district, Lampang province were conducted, and it has been found that the locally cultivated coffee was Arabica, which yields approximately 5,000 Kilograms of gross product per annum. The commercial products of the community included Parchment coffee beans, "Honey process" coffee beans, and roasted coffee beans. The study on the condition with spray drying found that the optimal inlet temperature of the spray dryer for developing the instant coffee was at 160°C. The wall material used to encapsulate the coffee extract was 10% maltodextrin. The developed formula of the 3-in-1 instant coffee mix comprises 15.88% instant coffee, 36.29% sugar, 47.63 non-dairy creamer, 0.10% coffee flavor, and 0.10% caramel flavor. The consumer acceptance test showed that the mean liking score toward the 3-in-1 instant coffee was at the moderately like to very like level (7.4 ± 0.8), with 92% of consumers accepting the developed 3-in-1 instant coffee, and 88% of consumers that would purchase the product if available in the market. The results regarding the satisfaction toward the technology transfer of "Development of instant coffee for value adding of coffee products from Ban Borsiliam, Ngao District, Lampang Province" found that the participants scored between very satisfied and most satisfied.