



การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ชาชงจากบัควีท

วัตถุประสงค์งานวิจัย

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากรรมวิธีการผลิตชาชงจากบัควีทที่ปลูกในพื้นที่อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน โดยศึกษาหาอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสมสำหรับผลิตชา และศึกษาระยะเวลาในการคั่ว น้ำหนักชาคั่วต่อถุง และเวลาในการแช่ชาในน้ำร้อน



การวิเคราะห์คุณภาพ

การวิเคราะห์ทางกายภาพของบัควีทคั่วพบว่า มีสีเหลืองน้ำตาลอ่อน เมื่อทำเป็นเครื่องดื่มชาชงโดยใช้เมล็ดบัควีทคั่ว 5 กรัม ต่อน้ำ 100 มิลลิลิตร ได้ผลการวิเคราะห์ทางเคมีพบว่า มีสารต้านอนุมูลอิสระ 0.343 มิลลิกรัม และฟลาโวนอยด์รวมเท่ากับ 0.922 มิลลิกรัม และไม่พบคาเฟอีน



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาชง

การคั่วเมล็ดบัควีทที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ในเวลา 20 และ 30 นาที ให้สี กลิ่นรส รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวมของผู้บริโภค ดีกว่าที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส และผู้ทดสอบชิมชาชอบตัวอย่างที่ใช้เวลาการคั่ว 20 นาที น้ำหนัก 5 กรัม และแช่น้ำร้อน 10 นาที มากที่สุด เนื่องจากสามารถสกัดชาบัควีทที่มีคุณลักษณะสี กลิ่นรส รสชาติ และความเข้มข้นของชาติที่สุด

ตารางแสดงผลการวิเคราะห์ทางเคมีของบัควีทคั่ว 100 กรัม

รายการทดสอบ	บัควีทคั่ว	หน่วย
Total carbohydrate	83.30	%
Total energy	398.89	Kcal /100 g
Energy from fat	27.45	Kcal /100 g
Phosphorus	321.17	mg / 100 g
Calcium	68.37	mg / 100 g
Antioxidant	991.64	µmol TE/ 100 g
Flavonoids	2,436	µg quercetin equi/100 g
Caffeine	Not found	mg /kg

