

ก 2137



ผลิตภัณฑ์จากโยเกิร์ต

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อมวลชน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ

ประชาชนรู้จักโยเกิร์ตมานานแล้ว แต่อาจรู้จักในชื่อการค้ามากกว่าชื่อเรียกทางวิชาการ หากเฉลี่ยว่าโยเกิร์ตเป็นผลิตภัณฑ์นมที่ผ่านการหมักให้เกิดกรดโดยเชื้อจุลินทรีย์ และได้รสเปรี้ยว นีออนมมีลักษณะข้นเป็นก้อน คนไทยเรียกว่านมเปรี้ยว ในตลาดต่างประเทศทั้งในยุโรป อเมริกา ญี่ปุ่น เกาหลี และได้หวัน มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากโยเกิร์ตอย่างกว้างขวาง เพื่อตอบสนองต่อผู้บริโภคให้มีโอกาสเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์จากนมเปรี้ยวตามรสนิยมของผู้บริโภคเอง ผลจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้นและประสบความสำเร็จด้านการตลาดในต่างประเทศ จึงมีโอกาสมาสานอสินค้าประเภทเดียวกันในตลาดเมืองไทยเพิ่มขึ้น ประจวบกับนโยบายส่งเสริมการค้าสินค้าจากรัฐบาลประสบความสำเร็จ จึงพลอยทำให้ผลิตภัณฑ์นมชนิดต่าง ๆ จากโยเกิร์ตมีทิศทางที่ชัดเจนและตอบสนองต่อผู้บริโภคได้เร็ว

การที่โยเกิร์ตให้กลิ่นและรสแปลกใหม่จากน้ำนมสด กลิ่นคือรสเปรี้ยวมีกลิ่นหอม เพราะน้ำตาลนมถูกเปลี่ยนไปเป็นกรดนม การใช้โยเกิร์ตเป็นวัตถุดิบเริ่มต้นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อื่น จึงทำได้ง่าย เช่น โยเกิร์ตรสหวาน เสริมกลิ่นกาแฟ โกโก้ และกลิ่นผลไม้ชนิดต่าง ๆ เป็นต้น ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตเสริมกลิ่นและรสก็มีจำหน่ายในตลาดเมืองไทย และเป็นที่นิยมของผู้บริโภคกลุ่มหนึ่ง.

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจในตลาดต่างประเทศ เช่น โยเกิร์ตผสมผลไม้กวน ผลไม้เชื่อม แยมผลไม้ และผลไม้สด มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มผสมโยเกิร์ตในอัตราส่วนต่าง ๆ ตั้งแต่ร้อยละ 10-30 กับน้ำผลไม้ น้ำหวาน น้ำผึ้ง และน้ำผัก เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีสารอาหารสูงขึ้น จัดเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

ดร.สมจิต ฤกษ์หรรษา ได้กล่าวถึงไอศกรีม โยเกิร์ต ในตลาดประเทศอเมริกาตีพิมพ์ในวารสารอุตสาหกรรมเกษตรปีที่ 4 ฉบับที่ 1 2538 ชาวอเมริกันนิยมผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ จากโยเกิร์ตกันมาก จนอุตสาหกรรมแปรรูปผลิตภัณฑ์

จากโยเกิร์ตขยายตัวเพิ่มมากขึ้น เพราะผู้บริโภคยอมรับผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตเป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีชนิดหนึ่ง ไอศกรีมโยเกิร์ตจัดเป็นผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ดีมาก จนเพิ่มการผลิตเกือบ 300 เปอร์เซ็นต์ ในปี 2532 จากฐานการผลิตในปี 2529

การขยายกำลังการใช้โยเกิร์ตมากขึ้นเป็นลำดับในอุตสาหกรรมอาหาร ทำให้มีแนวโน้มที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตชนิดผงเพื่อป้อนอุตสาหกรรม เพราะจะประหยัดเวลาได้มาก ตลอดจนการพัฒนาสูตรก็ทำได้ง่ายและรวดเร็ว.