

การศึกษาคุณสมบัติของน้ำและเนื้อมะม่วงที่เหมาะสมสำหรับ
ผลิตภัณฑ์ไส้และราดหน้าขนมอบจากมะม่วง ไอศกรีมมะม่วง และมะม่วงแผ่น

ทิพย์วรรณ งามศักดิ์ มนัญญา งามศักดิ์¹
สิงหนาท พวงจันทร์แดง¹ และ อรัญญา พรหมกุล¹

บทคัดย่อ

คุณสมบัติของน้ำและเนื้อมะม่วงที่อุตสาหกรรมผลิตขึ้นเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์นั้น จะขึ้นอยู่กับคุณสมบัติและคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคคิดว่าสำคัญและมีความต้องการ การประชุมสัมภาษณ์กลุ่ม (Focus group interview) เป็นเทคนิคที่สามารถค้นหาคุณลักษณะที่สำคัญของผลิตภัณฑ์ได้ งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ได้ข้อมูลคุณสมบัติที่เหมาะสมของน้ำและเนื้อมะม่วงสำหรับใช้เป็นวัตถุดิบของผลิตภัณฑ์ที่มีโอกาสใช้น้ำและเนื้อมะม่วงสูงและอาจเป็นที่ชื่นชอบและนิยมบริโภคของผู้บริโภคทั่วไป ผลิตภัณฑ์ที่คัดเลือกได้ คือผลิตภัณฑ์ไส้และราดหน้าขนมอบจากมะม่วง ไอศกรีมมะม่วงและมะม่วงแผ่น ได้ทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้สูตรเบื้องต้นที่เป็นที่ยอมรับและใช้มะม่วงพันธุ์ต่างๆ ผลิตเพื่อให้มีผลิตภัณฑ์ คุณสมบัติแตกต่างกัน ผลการประชุมสัมภาษณ์กลุ่มผลิตภัณฑ์ไส้และราดหน้าขนมอบจากมะม่วงพบว่า ไส้ที่อบไปพร้อมกับตัวขนมควรมีความหนืดสูง มีกลิ่น และรสชาติของมะม่วง ไส้ที่ใช้หยอดบนขนมที่สุกแล้วควรมีสีเหลืองของมะม่วงสุกใส และมีความหนืดน้อยกว่าไส้ที่อบไปพร้อมกับตัวขนม มีกลิ่นและรสชาติของมะม่วงราดหน้าขนมอบควรมีสีสวย ใส มีความหนืดน้อย ไหลได้ มีกลิ่นและรสของมะม่วง ผลการประชุมกลุ่มผลิตภัณฑ์ไอศกรีมพบว่าไอศกรีมที่ทำจากมะม่วงควรมีสีของเนื้อมะม่วงตามธรรมชาติ ตั้งแต่สีเหลืองอ่อนจนถึงสีเหลืองทอง มีกลิ่นรสหอมหวานของมะม่วงสุก กลิ่นมะม่วงไม่แรง ไม่มีกลิ่นรสสังเคราะห์ และมีเนื้อสัมผัสเนียน ไม่ควรมีเสี้ยน และไม่เหนียวเกินไป ผลการประชุมสัมภาษณ์กลุ่มผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่น พบว่าลักษณะมะม่วงแผ่นที่ดีควรมีสีสวย สีเหลืองของมะม่วงตั้งแต่เหลืองทองจนถึงสีส้ม ใส เนื้อสัมผัสนุ่ม ไม่ติดฟัน ไม่เหนียว ไม่แข็ง และไม่ติดมือ มีรสชาติหอมหวานของมะม่วงและมีรสหวานอมเปรี้ยว จากข้อมูลคุณสมบัติดังกล่าวทำให้สามารถคัดเลือกพันธุ์มะม่วงที่เหมาะสมสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำและเนื้อมะม่วงสำหรับใช้เป็นวัตถุดิบของผลิตภัณฑ์ทั้งสามประเภทนี้ต่อไป

คำนำ

ผลิตภัณฑ์น้ำและเนื้อมะม่วงสามารถนำมาใช้สำหรับการแปรรูปและเป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ได้หลายชนิด มะม่วงไทยมีหลากหลายพันธุ์ ต่างให้คุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และกลิ่นหอมระเหยต่างกัน คุณสมบัติเหล่านี้จะมีผลต่อคุณลักษณะและคุณภาพของน้ำและเนื้อมะม่วงเข้มข้นที่ผลิตได้ และอาจมีคุณสมบัติและคุณภาพไม่ตรงกับความต้องการใช้งาน ดังนั้นคุณสมบัติของน้ำและเนื้อมะม่วงที่อุตสาหกรรมผลิตขึ้นเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์นั้น จะต้องขึ้นอยู่กับคุณสมบัติและคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคคิดว่าสำคัญ และมีความต้องการ การประชุมการประชุมสัมภาษณ์กลุ่ม (Focus group interview) เป็นเทคนิคที่สามารถค้นหาคุณลักษณะที่สำคัญของผลิตภัณฑ์ได้ งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ได้ข้อมูลคุณสมบัติที่เหมาะสมของน้ำและเนื้อมะม่วงสำหรับใช้เป็นวัตถุดิบของผลิตภัณฑ์ที่มีโอกาสใช้น้ำและเนื้อมะม่วงสูงและอาจเป็นที่ชื่นชอบและนิยมบริโภคของผู้บริโภคทั่วไป ผลิตภัณฑ์ที่คัดเลือกได้ คือผลิตภัณฑ์ไส้และราดหน้าขนมอบจากมะม่วง ไอศกรีมมะม่วงและมะม่วงแผ่น

วิธีการศึกษา

การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำและเนื้อมะม่วง

ทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้และราดหน้าขนมอบจากมะม่วง ไอศกรีมมะม่วงและมะม่วงแผ่น สำหรับใช้เป็นตัวอย่างในการประชุมสัมภาษณ์กลุ่ม ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ประเภทนี้ เริ่มจากการสำรวจความคิดเห็นของผู้บริโภค เพื่อศึกษาความต้องการของคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ ทำการทดลองผลิต ประเมินคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสแบบพรรณนาเชิงปริมาณ และเปรียบเทียบกับคุณลักษณะผลิตภัณฑ์ในอุดมคติ ทดสอบความชอบโดยใช้ 9 point hedonic scale และทำการปรับปรุงสูตรให้มีคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสใกล้เคียงกับคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ในอุดมคติ และทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์ที่ปรับปรุงใหม่ ทำการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ใช้น้ำและเนื้อมะม่วงของมะม่วงพันธุ์ต่างๆ เพื่อให้มีตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่มีคุณสมบัติแตกต่างกัน

¹โครงการวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากน้ำและเนื้อมะม่วง ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

การประชุมสัมมนาภาคกลุ่ม

การกำหนดวัตถุประสงค์ของการประชุมสัมมนาภาคกลุ่ม

การประชุมสัมมนาภาคกลุ่มมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ได้ข้อมูลคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ ความคิดเห็นและการยอมรับที่มีต่อผลิตภัณฑ์ที่ใช้น้ำและเนื้อมะม่วงพันธุ์ต่างๆเป็นวัตถุดิบ

ผู้เข้าร่วมประชุมสัมมนาภาคกลุ่ม

ผู้เข้าร่วมประชุมและสัมมนาภาคกลุ่มได้และราคาหน้าขนมอบจากมะม่วงประกอบด้วย นักวิชาการด้านผลิตภัณฑ์ขนมอบ ผู้ประกอบการร้านขนมอบรายย่อยในตัวเมือง จังหวัดขอนแก่น และเซฟเบเกอร์ ของโรงแรมระดับห้าดาวในจังหวัดขอนแก่น จำนวน 10 คน ผู้เข้าร่วมประชุมสัมมนาภาคกลุ่มผลิตภัณฑ์ไอศกรีมมะม่วงประกอบด้วย อาจารย์ นักศึกษาระดับปริญญาเอก ปริญญาโท และปริญญาตรี ในมหาวิทยาลัยขอนแก่น จำนวน 10 คน โดยทั้งหมดเป็นผู้ผ่านการคัดเลือกขึ้นต้นจากผู้ที่ชอบรับประทาน ไอศกรีม และรับประทานไอศกรีมอย่างน้อย 1 ครั้งใน 1 สัปดาห์ ผู้เข้าร่วมประชุมและสัมมนาภาคกลุ่มผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่น ประกอบด้วยเจ้าพนักงานเคหะกิจเกษตรประจำอำเภอต่างๆ สำนักงานเกษตรจังหวัดขอนแก่นจำนวน 10 คน

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์สำหรับการประชุมสัมมนาภาคกลุ่ม

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์สำหรับการประชุมสัมมนาภาคกลุ่ม ใช้ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาจากน้ำและเนื้อมะม่วงของมะม่วงพันธุ์ต่างๆ ตัวอย่างผลิตภัณฑ์สำหรับการประชุมสัมมนาภาคกลุ่มได้และราคาหน้าขนมอบจากมะม่วงประกอบด้วย ตัวอย่างผลิตภัณฑ์จากน้ำมะม่วงพันธุ์ทองคำ เนื้อมะม่วงพันธุ์ทองคำ น้ำมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ เนื้อมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ เนื้อมะม่วงพันธุ์แก้ว 007 เนื้อมะม่วงพันธุ์มหาชนก และเนื้อมะม่วงพันธุ์พิมเสน ตัวอย่างผลิตภัณฑ์สำหรับการประชุมสัมมนาภาคกลุ่มไอศกรีมมะม่วง ประกอบด้วย ตัวอย่างผลิตภัณฑ์จากเนื้อมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ เนื้อมะม่วงพันธุ์มหาชนก น้ำมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ เนื้อมะม่วงพันธุ์พิมเสน เนื้อมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง เนื้อมะม่วงพันธุ์แก้ว เนื้อมะม่วงพันธุ์มหาชนกผสมพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง เนื้อมะม่วงพันธุ์มหาชนกผสมพันธุ์โชคอนันต์ และเนื้อมะม่วงพันธุ์มหาชนกผสมพันธุ์แก้ว ตัวอย่างผลิตภัณฑ์สำหรับการประชุมสัมมนาภาคกลุ่มผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นประกอบด้วยตัวอย่างผลิตภัณฑ์จากเนื้อมะม่วงเข้มพันธุ์แก้ว พันธุ์โชคอนันต์ พันธุ์น้ำดอกไม้ พันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง พันธุ์ทองคำ

การเตรียมแนวคำถามสำหรับการประชุมสัมมนาภาคกลุ่ม

แนวคำถามสำหรับการประชุมสัมมนาภาคกลุ่มประกอบด้วย การแจ้งวัตถุประสงค์ การถามความคิดเห็นทั่วไปของผลิตภัณฑ์และพฤติกรรมผู้บริโภค การสอบถามความคิดเห็นอย่างละเอียดเกี่ยวกับคุณลักษณะและความชอบของผลิตภัณฑ์ ตัวอย่างและการสรุปความคิดเห็น

ผลการศึกษา

ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์เบื้องต้น

ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้และราคาหน้าขนมอบจากมะม่วง

ผู้บริโภคและผู้ประกอบการ (จำนวน 35 คน) ต้องการผลิตภัณฑ์ที่มีความใส ความเหน็นน้อย มีสีเหลืองถึงสีส้ม และออกรสมะม่วงสุกหวานอมเปรี้ยว ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้สูตรปรับปรุง ที่มีคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส ในเรื่องความใส สีเหลือง ความเปรี้ยว ความหวาน ความเหน็น และกลิ่นมะม่วง ใกล้เคียงกับคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ในอุดมคติ และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคและผู้ประกอบการ (จำนวน 35 คน) ส่วนผสมของสูตรที่ปรับปรุงใช้น้ำมะม่วงร้อยละ 62 และมีสัดส่วนของ acid/sugar ratio ต่อปริมาณแป้ง เป็นร้อยละ 1:15:6

ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมมะม่วง

ผู้บริโภค (จำนวน 50 คน) ต้องการผลิตภัณฑ์ไอศกรีมที่ได้จากธรรมชาติ ไม่มีการเติมวัตถุปรุงแต่ง มีนมเป็นส่วนผสม รสไม่หวานจัด และไม่ต้องการไอศกรีมที่มีกลิ่นมะม่วงแรง ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้สูตรปรับปรุงที่มีคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส ในเรื่องสี กลิ่นมะม่วง กลิ่นนม รสมะม่วง ความหวาน ความเปรี้ยว และความมันใกล้เคียงกับผลิตภัณฑ์ในอุดมคติ สูตรปรับปรุงใหม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค (จำนวน 30 คน) และใช้เนื้อมะม่วงเป็นส่วนผสมร้อยละ 35

ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่น

ผู้บริโภค (จำนวน 45 คน) ต้องการมะม่วงแผ่นที่มีความนุ่ม ยืดหยุ่น ไม่เหนียวติดฟัน เป็นแผ่นม้วนพอดีคำ ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ได้สูตรปรับปรุง ที่มีคุณภาพทางประสาทสัมผัส ในเรื่องความใส ความเหนียว ความนุ่ม กลิ่นมะม่วง ความหวาน และความเปรี้ยว ใกล้เคียงกับผลิตภัณฑ์ในอุดมคติ และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค (จำนวน 45 คน) สูตรปรับปรุงนี้ ใช้ส่วนผสมที่มีเนื้อมะม่วงเข้มข้น ร้อยละ 79 และ สารให้ความหวาน ซอร์บิทอลร้อยละ 12

ผลการประชุมสัมมนาภาคกลุ่ม

ผลการประชุมสัมมนาภาคกลุ่มใต้และภาคหน้าขนมอบจากมะม่วง

ได้คุณลักษณะของไส้และภาชนะหน้าขนมอบจากน้ำและเนื้อมะม่วงดังนี้ ไส้ที่อบไปพร้อมกับตัวขนม ควรมีความหนืดสูง มีความคงตัวไม่มีการแยกตัวของน้ำ ปั้นหรือตักหยอดได้ มีกลิ่นและรสชาติของมะม่วง ไส้ที่ใช้หยอดบนขนมที่สุกแล้ว ควรมีสีสวย มีสีเหลืองของมะม่วงสุก ไส้ มีความหนืดน้อยกว่าไส้ที่อบไปพร้อมกับตัวขนม มีกลิ่นและรสชาติของมะม่วง ภาชนะหน้าขนมอบควรมีสีสวยใส มีความหนืดน้อย ไส้ที่ได้ มีกลิ่นและรสชาติของมะม่วง ตัวอย่างที่ผลิตจากเนื้อมะม่วงพันธุ์พิมเสน ทองคำ และมหาชน เหมาะสำหรับใช้เป็นไส้ที่อบไปพร้อมกับตัวขนม ตัวอย่างที่ผลิตจากน้ำมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้และทองคำ เหมาะสำหรับใช้เป็นไส้ที่อบที่หยอดบนขนมที่สุกแล้ว ตัวอย่างที่ผลิตจากเนื้อมะม่วงแก้วไม่เป็นที่ยอมรับเนื่องจากมีสีเข้มทึบและเนื้อหยาบ และตัวอย่างที่ทำจากเนื้อมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ไม่เป็นที่ยอมรับเนื่องจากมีสีเข้มและมีกลิ่นขาง

ผลการประชุมสัมมนาภาคกลุ่มไอศกรีมมะม่วง

ได้คุณลักษณะของไอศกรีมมะม่วงดังนี้ ไอศกรีมที่ผลิตจากมะม่วง ไอศกรีมที่ทำจากมะม่วงควรมีสีของเนื้อมะม่วงตามธรรมชาติตั้งแต่สีเหลืองอ่อนจนถึงสีเหลืองทอง มีกลิ่นรสหอมหวานของมะม่วงสุก กลิ่นมะม่วง ไม่แรง และไม่มีการสังเคราะห์ และมีเนื้อสัมผัสเนียน ไม่ควรมีเสี้ยน และไม่เหนียวเกินไป ไม่หวานและไม่เปรี้ยวจนเกินลักษณะที่สำคัญของไอศกรีมมะม่วงคือ สีรสชาติ และเนื้อสัมผัส ผลการประเมินตัวอย่าง ไอศกรีมมะม่วง พบว่า ผู้เข้าร่วมประชุมสัมมนาภาคกลุ่มชอบสีของตัวอย่างที่ผลิตจากเนื้อมะม่วงพันธุ์พิมเสน พันธุ์น้ำดอกไม้ พันธุ์มหาชนผสมพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง ไม่ชอบสีของตัวอย่างที่ผลิตจากเนื้อมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ และพันธุ์แก้ว เนื่องจากมีสีคล้ำและทึบไป ชอบกลิ่นหอมของตัวอย่างที่ผลิตจากเนื้อมะม่วงพันธุ์พิมเสนมากที่สุดพบว่า มีกลิ่นหอมหวานของมะม่วงสุก ตัวอย่างที่ผลิตจากเนื้อมะม่วงพันธุ์แก้วและพันธุ์โชคอนันต์มีกลิ่นแรง ชอบรสชาติของตัวอย่างที่ผลิตจากเนื้อมะม่วงพันธุ์พิมเสน และเนื้อมะม่วงพันธุ์มหาชนผสมพันธุ์แก้ว เนื้อมะม่วงพันธุ์มหาชนผสมพันธุ์โชคอนันต์ ตัวอย่างที่ผลิตจากเนื้อมะม่วงพันธุ์มหาชนและพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองมีรสของมะม่วงจาง ชอบเนื้อสัมผัสของตัวอย่างที่ผลิตจากเนื้อมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ ตัวอย่างที่ผลิตจากเนื้อมะม่วงพันธุ์แก้ว และพันธุ์แก้วผสมพันธุ์มหาชนเหนียวเกินไป

ผลการประชุมกลุ่มผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่น

ได้คุณลักษณะของมะม่วงแผ่นที่ดีคือ ต้องมีสีสวย ใส สีเหลืองของมะม่วง ตั้งแต่เหลืองทอง จนถึงเหลืองส้ม เนื้อสัมผัสนุ่ม ไม่ติดฟัน ไม่เหนียว ไม่แข็ง และไม่ติดมือ มีรสชาติหวานอมเปรี้ยว และไม่ควรมีกลิ่นรสที่ไม่เป็นธรรมชาติ ไม่หวานเกินไป ผู้เข้าร่วมประชุมสัมมนาภาคกลุ่มใต้แสดงความคิดเห็นถึงความเหมาะสมในการนำเนื้อมะม่วงเข้มข้นพันธุ์ต่างๆ ไปผลิตเป็นมะม่วงแผ่น โดยมีความเห็นว่าตัวอย่างเนื้อมะม่วงเข้มข้น (พันธุ์แก้ว พันธุ์โชคอนันต์ พันธุ์น้ำดอกไม้ พันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง และพันธุ์ทองคำ) ทั้งหมดสามารถนำไปผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นได้ เนื้อมะม่วงเข้มข้นพันธุ์แก้ว และพันธุ์โชคอนันต์มีสีคล้ำ แต่มีกลิ่นหอมและรสหวาน เนื้อมะม่วงเข้มข้นพันธุ์น้ำดอกไม้ไม่มีสีสวย แต่มีรสเปรี้ยวมากเกินไป เนื้อมะม่วงเข้มข้นพันธุ์ทองคำมีสีแดงสด มีรสหวาน แต่ไม่มีกลิ่น ผู้เข้าร่วมประชุมสัมมนาภาคกลุ่มใต้ทดลองผสมเนื้อมะม่วงเข้มข้นเพื่อหาเนื้อมะม่วงที่มีสีเหมาะสม พบว่า เมื่อนำเนื้อมะม่วงเข้มข้นพันธุ์ทองคำผสมกับเนื้อมะม่วงเข้มข้นพันธุ์น้ำดอกไม้ หรือน้ำดอกไม้สีทองจะได้เนื้อมะม่วงเข้มข้นที่มีสีสวยสว่างขึ้น ตัวอย่างผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นที่ผลิตจากเนื้อมะม่วงเข้มข้นพันธุ์แก้วและพันธุ์โชคอนันต์มีกลิ่นหอมที่เหมาะสม ตัวอย่างผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นที่ผลิตจากเนื้อมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ให้เนื้อสัมผัสเนียนเรียบ ตัวอย่างผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นจากเนื้อมะม่วงเข้มข้นพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองมีรสเปรี้ยว และมีเนื้อสัมผัสหยาบ ผู้เข้าร่วมประชุมสัมมนาภาคกลุ่มชอบรสชาติของตัวอย่างผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นจากเนื้อมะม่วงเข้มข้นพันธุ์แก้วและพันธุ์ทองคำ

สรุปผลการทดลอง

น้ำมะม่วงพันธุ์ทองคำและพันธุ์น้ำดอกไม้ มีความใสเหมาะสำหรับการนำไปผลิตผลิตภัณฑ์ภาชนะหน้าขนมอบ หรือไส้ที่ใช้หยอดบนขนมที่สุกแล้ว เนื้อมะม่วงพันธุ์มหาชนและพันธุ์พิมเสน เหมาะสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ไส้ที่อบไปพร้อมกับตัวขนม

เนื้อมะม่วงพันธุ์พิมเสนเหมาะสมสำหรับผลิตไอศกรีมมะม่วง เนื้อมะม่วงผสมระหว่างเนื้อมะม่วงพันธุ์มหาชนและพันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง ให้ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมที่มีรสชาติดี สีสวย และเนื้อสัมผัสดี

เนื้อมะม่วงเข้มข้นพันธุ์แก้ว พันธุ์โชคอนันต์ พันธุ์น้ำดอกไม้ พันธุ์น้ำดอกไม้สีทอง และพันธุ์ทองคำเมื่อนำมาผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นเป็นที่ยอมรับได้ เนื้อมะม่วงเข้มข้นพันธุ์ทองคำผสมกับเนื้อมะม่วงเข้มข้นพันธุ์น้ำดอกไม้ หรือน้ำดอกไม้สีทองให้ผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นที่มีสีสวยกว่า มะม่วงแผ่นผลิตจากเนื้อมะม่วงเข้มข้นพันธุ์ทองคำ เนื้อมะม่วงเข้มข้นพันธุ์น้ำดอกไม้ หรือน้ำดอกไม้สีทองเพียงอย่างเดียว