



รายงานผลโครงการวิจัย

เรื่อง

การศึกษาอัตราส่วนของข้าวที่เหมาะสมของ  
ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาเพื่อสุขภาพ

A Study on Ratio of Rice that Appropriate to  
Fish Sausage Product for Healthy

ชื่อผู้วิจัย

นางเดือนเพ็ญ ชนกระโทก

ประจำปีการศึกษา 2561

ปีพุทธศักราช 2560 - 2561

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด

อาชีวศึกษาจังหวัดร้อยเอ็ด

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

## สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

เรื่อง การศึกษาอัตราส่วนของข้าวที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาเพื่อสุขภาพ  
A Study on Ratio of Rice that Appropriate to Fish Sausage Product for Healthy

ผู้ดำเนินการวิจัย

นางเดือนเพ็ญ

ชนกระโทก

หน่วยงาน วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

ระยะเวลาดำเนินงาน กรกฎาคม – กันยายน 2560

การศึกษาค้นคว้าอัตราส่วนของข้าวที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาเพื่อสุขภาพ ครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาเพื่อสุขภาพ ในรูปแบบไส้กรอกอีสาน และเพื่อศึกษาการยอมรับทางประสาทสัมผัส สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และการยอมรับรวมของผู้บริโภค ต่อผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาเพื่อสุขภาพ โดยการศึกษาอัตราส่วนของข้าวที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาเพื่อสุขภาพ ในอัตราที่ต่างกัน 3 ระดับ คือ สูตรที่ 1 ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ต่อ ข้าวขาว ในอัตราส่วน 50:550 กรัม สูตรที่ 2 ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ต่อ ข้าวขาว ในอัตราส่วน 150:450 กรัม และสูตรที่ 3 ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ต่อ ข้าวขาว ในอัตราส่วน 250:350 กรัม จากนั้นให้นักเรียน นักศึกษา ครูและบุคลากรวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด จำนวน 100 คน ซึ่งทุกคนจะต้องทดสอบการชิมผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาเพื่อสุขภาพทั้ง 3 สูตร ที่ในอัตราส่วนของข้าวไรซ์เบอร์รี่ ต่อ ข้าวขาวที่ต่างกัน 3 ระดับ และให้คะแนนในแบบทดสอบชิมทางประสาทสัมผัสแบบ Hedonic Scale ในเรื่องของ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส โดยให้คะแนนความชอบทั้งหมด 9 ระดับ (ไพโรจน์, 2545) เพื่อคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่ผู้บริโภคพึงพอใจ และนำมาการวิเคราะห์ความแปรปรวนของค่าเฉลี่ยของความชอบผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาเพื่อสุขภาพที่ผู้บริโภคพึงพอใจ ใช้วิเคราะห์ความแปรปรวนแบบ Analysis of Variance (ANOVA) ตามแผนการทดลองแบบ CRD (Completely Randomized Design) โดยใช้สถิติ F-test ผลความชอบทางประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาเพื่อสุขภาพ พบว่า ทั้ง 3 สูตรที่ใส่ที่ในอัตราส่วนของข้าวไรซ์เบอร์รี่ ต่อ ข้าวขาวที่ต่างกัน มีความชอบทางประสาทสัมผัสที่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) สูตรที่ 2 ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ต่อ ข้าวขาว ในอัตราส่วน 150:450 กรัม ( $7.84 \pm 0.748$ ) มีผลความชอบทางประสาทสัมผัสที่ดีกว่า สูตรที่ 1 ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ต่อ ข้าวขาว ในอัตราส่วน 50:550 กรัม ( $6.27 \pm 1.294$ ) และสูตรที่ 3 ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ต่อ ข้าวขาว ในอัตราส่วน 250:350 กรัม ( $6.25 \pm 0.730$ ) ตามลำดับ