



การศึกษาเรื่องการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคที่มีต่อ
ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมนมสดน้ำฟักข้าวที่ต่างกัน ๓ สูตร

จัดทำโดย

นางอรอนงค์ ภูสมจิตร

แผนกวิชาสัตวศาสตร์ วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ
ปีการศึกษา ๒๕๖๑

บทคัดย่อ

การศึกษา เรื่อง การยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ไอศกรีมนมสด น้ำพริกข้าวที่ต่างกัน 3 สูตร โดยมีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมที่ต่างกัน 3 สูตร 2) เพื่อศึกษาการยอมรับคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ไอศกรีมนมสดน้ำพริกข้าวที่แตกต่างกัน 3 สูตร มีการวางแผนการทดลองแบบสุ่มภายในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design ; RCBD) ซึ่งมีทั้งหมด 3 สิ่งทดลอง ได้แก่ 1) ไอศกรีมนมสดน้ำพริกข้าว 100 กรัม 2) ไอศกรีมนมสดน้ำพริกข้าว 200 กรัม และ 3) ไอศกรีมนมสดน้ำพริกข้าว 300 กรัม ซึ่งใช้แบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสแบบ Hedonic Scoring Test 9 ระดับ และกลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส คือ นักศึกษา ครู พนักงานของวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด และประชาชนในชุมชนอำเภอธวัชบุรี จำนวน 50 คน โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบสะดวก ดำเนินการศึกษาในระหว่างวันที่ 1 กันยายน พ.ศ. 2561 ถึงวันที่ 14 กันยายน พ.ศ. 2561 ณ อาคารแผนกวิชาสัตวศาสตร์ เมื่อสิ้นสุดการศึกษาปรากฏผลดังนี้

ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมนมสดน้ำพริกข้าวที่ต่างกัน 3 สูตร พบว่า ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมนมสดน้ำพริกข้าวที่ต่างกันมีคุณลักษณะโดยรวมดี แต่การเก็บรักษาต้องเก็บรักษาไว้ในช่องแช่แข็งเท่านั้น จึงจะยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ได้

การยอมรับคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ไอศกรีมนมสดน้ำพริกข้าวที่ต่างกัน 3 สูตร พบว่า ผู้บริโภคให้การยอมรับคุณภาพทางประสาทสัมผัสของสิ่งทดลองที่ 2 ไอศกรีมนมสดน้ำพริกข้าว 200 กรัม มากที่สุด ซึ่งมีความชอบที่ระดับชอบมาก (ค่าเฉลี่ย 7.74) ซึ่งมีความชอบที่ระดับชอบมาก (ค่าเฉลี่ย 7.74) โดยให้การยอมรับในคุณลักษณะเกี่ยวกับสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 8.06, 7.46, 7.64, 7.56 และ 7.96 ตามลำดับ รองลงมา คือ สิ่งทดลองที่ 2 ไอศกรีมนมสดน้ำพริกข้าว 300 กรัม ซึ่งมีความชอบที่ระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 7.46) โดยให้การยอมรับในด้านคุณลักษณะเกี่ยวกับสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 7.84, 7.52, 7.24, 6.98 และ 7.72 ตามลำดับ และสิ่งทดลองที่ 1 ไอศกรีมนมสดน้ำพริกข้าว 100 กรัม โดยมีความชอบที่ระดับชอบมาก (ค่าเฉลี่ย 7.08) โดยให้การยอมรับในด้านคุณลักษณะเกี่ยวกับสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 7.36, 6.98, 6.82, 6.84 และ 7.38 ตามลำดับ เมื่อนำข้อมูลด้านสี รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมมาวิเคราะห์ค่าความแปรปรวนทางสถิติ พบว่า มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) สำหรับด้านกลิ่น พบว่า มีความแตกต่างอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($P > 0.05$) ทั้งนี้ควรชั่งและตวงส่วนผสมต่างๆ อย่างรอบคอบ และควรเลือกปลาที่สด เพราะจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณลักษณะที่ดี ตรงตามความต้องการของผู้ผลิตและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค