



ลวดช่องสมุนไพรม

โดย  
นางผกากรอง ต่างเหลา  
ครูชำนาญการ

แผนกวิชาอุตสาหกรรมเกษตร  
วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด  
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ  
ปีการศึกษา 2561

ชื่อเรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลดช่องสมุนไพรมะเขือเทศ  
 ผู้ศึกษา : นางผกากรอง ต่างเหลา  
 แผนกวิชา : อุตสาหกรรมเกษตร  
 สาขาวิชา : อุตสาหกรรมเกษตร  
 ปีการศึกษา : 2561

## บทคัดย่อ

ปัจจุบันนี้ผู้คนส่วนใหญ่หันมาใส่ใจสุขภาพของตนเองมากขึ้น ผลิตภัณฑ์อาหารและสินค้าอุปโภคบริโภคจึงเป็นสิ่งสำคัญในการเลือกซื้อของผู้บริโภค ซึ่งการเลือกรับประทานก็เป็นสิ่งที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญเป็นพิเศษ ดังนั้น การคิดค้นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพจึงมีการพัฒนาหลากหลายขึ้นเรื่อยๆ ผู้วิจัยจึงมีแนวคิดที่จะทำผลิตภัณฑ์ขนมหวานเพื่อสุขภาพ ได้แก่ ลดช่องสมุนไพรมะเขือเทศโดยการนำเอาสีจากสมุนไพรมะเขือเทศต่างๆ มาใช้เป็นส่วนผสมของเส้นลดช่อง เพื่อให้ได้สีที่สวยงามน่ารับประทาน พร้อมทั้งอุดมไปด้วยวิตามิน สารอาหาร และสรรพคุณต่างๆ จากสมุนไพรมะเขือเทศ เช่น กระเจี๊ยบ กล้วย ฝรั่ง กล้วย ฝรั่ง เป็นต้น

วัตถุประสงค์ของการวิจัย เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมลดช่อง เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ลดช่องสมุนไพรมะเขือเทศ และเพื่อสุขภาพที่ดีของผู้บริโภค จากการทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า สูตรที่ 2 ได้รับความพึงพอใจจากผู้ทดสอบชิม ด้านสี มากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 8.4 , SD 0.60) รองลงมาคือสูตรที่ 2 ได้รับความพึงพอใจจากผู้ทดสอบชิม (ค่าเฉลี่ย 7.2 , SD 1.17) รองลงมาคือสูตรที่ 3 ได้รับความพึงพอใจจากผู้ทดสอบชิม (ค่าเฉลี่ย 6.7 , SD 0.60) ด้านกลิ่นพบว่า สูตรที่ 2 ได้รับความพึงพอใจจากผู้ทดสอบชิม มากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 8.1 , SD 0.78) รองลงมาคือ สูตรที่ 1 ได้รับความพึงพอใจจากผู้ทดสอบชิม (ค่าเฉลี่ย 7.6 , SD 1.03) รองลงมาคือ สูตรที่ 3 ได้รับความพึงพอใจจากผู้ทดสอบชิม (ค่าเฉลี่ย 7.0, SD 1.78) ด้านรสชาติพบว่า สูตรที่ 1 ได้รับความพึงพอใจจากผู้ทดสอบชิม มากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 8.5 , SD 6.53) รองลงมาคือสูตรที่ 2 ได้รับความพึงพอใจจากผู้ทดสอบชิม (ค่าเฉลี่ย 8.0, SD 1.19) รองลงมาคือสูตรที่ 3 ได้รับความพึงพอใจจากผู้ทดสอบชิม (ค่าเฉลี่ย 7.0, SD 1.19) ด้านเนื้อสัมผัสพบว่าสูตรที่ 2 ได้รับความพึงพอใจจากผู้ทดสอบชิม มากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 8.2, SD 0.72) รองลงมาคือสูตรที่ 1 ได้รับความพึงพอใจจากผู้ทดสอบชิม (ค่าเฉลี่ย 7.8 , SD 0.99) รองลงมาคือสูตรที่ 3 ได้รับความพึงพอใจจากผู้ทดสอบชิม (ค่าเฉลี่ย 7.2, SD 0.72) และด้านความชอบรวมพบว่าสูตรที่ 2 ได้รับความพึงพอใจจากผู้ทดสอบชิม มากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 8.5, SD 0.55) รองลงมาคือสูตรที่ 1 ได้รับความพึงพอใจจากผู้ทดสอบชิม (ค่าเฉลี่ย 7.8, SD 1.05) รองลงมาคือสูตรที่ 3 ได้รับความพึงพอใจจากผู้ทดสอบชิม (ค่าเฉลี่ย 7.2, SD 0.55)