



รายงานการทดลองวิจัย

เรื่อง การศึกษาการใช้ปริมาณน้ำตาลที่เหมาะสมในการทำหุ่นโยยานาง

โดย

นางสาวกฤษณา ศรีนิลทา

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ชั้นปีที่ 2

แผนกวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด

ปีการศึกษา 2559

บทคัดย่อ

การศึกษาปริมาณน้ำตาลที่เหมาะสมในการทำวุ้นโยย่านางโดยใช้น้ำตาลเป็นตัวกำหนดในการทดลอง วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณน้ำตาลที่เหมาะสมในการทำวุ้นโยย่านางและศึกษาการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัส ทางด้านรสชาติ ด้านสี ด้านกลิ่น เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม โดยใช้ปริมาณน้ำตาลที่ต่างกันในแต่ละสูตรโดยสูตรที่ 1 น้ำตาล 35 กรัม สูตรที่ 2 น้ำตาล 45 กรัม และสูตรที่ 3 น้ำตาล 55 กรัม ทำการทดสอบทางประสาทสัมผัสโดยใช้แบบทดสอบชิม Hedonic scale โดยให้คะแนนความชอบทั้งหมด 5 ระดับ ผลการทดลองการศึกษาปริมาณน้ำตาลที่เหมาะสมในการทำวุ้นโยย่านาง ผู้บริโภคให้การยอมรับ สูตรที่ 3 คือปริมาณน้ำตาล 55 กรัม เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคที่คะแนนเฉลี่ย 4.60

คำสำคัญ: โยย่านาง, วุ้นย่านาง