



รายงานการทดลองวิจัย  
โครงการ

เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เค้กกล้วยหอม

โดย

นางสาวพรพิมล คนขยัน

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ชั้นปีที่ 2

แผนกวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด

ปีการศึกษา 2559

## บทคัดย่อ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเค้กกล้วยหอม จากการใช้กล้วยหอมต่างชนิด ได้แก่ กล้วยหอมทอง กล้วยหอมเขียว กล้วยหอมจันทร์ วัตถุประสงค์เพื่อศึกษา การยอมรับและประสาทสัมผัส ทางด้านรสชาติกลิ่น เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม โดยใช้ใช้กล้วยหอม 3 ชนิด โดยเป็นทำเป็น 3 สูตรที่ 1 ใช้กล้วยหอมทอง สูตรที่ 2 ใช้กล้วยหอมเขียว สูตรที่ 3 ใช้กล้วยกล้วยหอมจันทร์ ทำการทดสอบความพึงพอใจ โดยการใช้แบบทดสอบชิม Hedonic scale โดยการให้คะแนนความชอบทั้งหมด 9 ระดับ ผลการทดลองการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเค้กกล้วยหอมพบว่า ผู้บริโภคให้การยอมรับ สูตรที่ 1 กล้วยหอมทอง เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ที่คะแนนเฉลี่ย 8.33