



โครงการ

ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพร

โดย

นายณัฐวุฒิ สิงห์สุข
นางสาวธิดารัตน์ ชุ่นดี
นางสาวรวิญภรณ์ ไร่เหล็ก

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

แผนกวิชาอุตสาหกรรมเกษตร สาขาเกษตรศาสตร์

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด ปีการศึกษา 2559

บทคัดย่อ

การศึกษาสูตรในปริมาณที่เหมาะสมวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพร โดยการศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคทางด้านประสาทสัมผัส กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัส และความชอบรวมของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพร สูตรที่ 1 ไข่เค็มต้มยำ สูตรที่ 2 ไข่เค็มใบเตย และสูตรที่ 3 ไข่เค็มกะทิ โดยใช้แบบทดสอบชิม Hedonic scale point ด้วยการให้คะแนนความชอบทั้งหมด 5 ระดับ

ผลการทดลองสรุปได้นี้ ด้านสี กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัส และความชอบรวม ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับมากที่สุด คือ สูตรที่ 2 ไข่เค็มใบเตย เพราะด้านสี มีสีที่น่ารับประทาน ไข่ขาวมีสีที่ขาวเนียน ด้านกลิ่น มีกลิ่นของใบเตยที่เป็นเอกลักษณ์และโดดเด่นมากที่สุด ด้านรสชาติ มีรสชาติที่ไม่เค็มมากเกินไป ด้านลักษณะเนื้อสัมผัส มีเนื้อสัมผัสไม่แข็งกระด้าง และน่ารับประทาน และด้านความชอบรวม ไข่เค็มใบเตยได้รับการยอมรับโดยรวมมากกว่า ไข่เค็มต้มยำและไข่เค็มกะทิ