



โครงการ
การศึกษาสูตรที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์
ลูกชิ้นไก่เสริมเห็ด

จัดทำโดย
นางสาวสุนันท์ นิตุธร
นางสาวนัท ศรีทอง

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 3 แผนกวิชาอุตสาหกรรมเกษตร
วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด
ปีการศึกษา 2569

ครูที่ปรึกษา
ครูเดือนเพ็ญ ชนกระโทก

บทคัดย่อ

การศึกษาสูตรในปริมาณที่เหมาะสม วัดอุปสงค์เพื่อ 1. ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภค ที่มีต่อผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นไก่เสริมเห็ด 2. ศึกษาการยอมรับของ ผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นไก่เสริมเห็ด วางแผนการทดสอบแบบสุ่ม (Completely Randomized Desing : CRD) โดยการกำหนด จำนวนซ้ำ (Replication) ในการศึกษาเท่ากับ 3 ซ้ำแบบการทดลองออกเป็น 3 สิ่งทดลอง 3 สูตร ได้แก่ สูตรที่ 1 เห็ดนางฟ้า 300 กรัม สูตรที่ 2 เห็ดนางฟ้า 400 กรัม และสูตรที่ 3 เห็ดนางฟ้า 500 กรัม โดยทั้ง 3 สูตรนี้จะมี เนื้อไก่เท่ากัน คือ 1,000 กรัม โดยใช้แบบทดสอบชิม Hedonic scale point ความชอบทั้งหมด 5 ระดับ

จากการทดสอบผลการยอมรับผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นไก่เสริมเห็ด ผลการศึกษาพบว่าผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นไก่เสริมเห็ด สูตรทดลองที่ 3 ได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบชิมมากที่สุดด้านสี กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัส และความชอบรวม ซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.60 ซึ่งอยู่ในระดับมาก จึงเป็นสูตรที่เหมาะสมสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นไก่เสริมเห็ด