



การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากนม

โดย

นางรุ่งทิวา สีนอกชัย
นายสมจิตร ลาพลิง
นางสาวนุภรณ์ เป็สันทิยะ
ระดับชั้น ปวช. 3 เกษตรศาสตร์

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด
สถานับการอาชีพศึกษาศาสตร์ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ
ปีการศึกษา 2561

บทคัดย่อ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากนมสด นมหวาน และนมเปรี้ยว 500 มิลลิกรัมต่อลิตร (นมเปรี้ยว) เพื่อส่งเสริมสุขภาพและ
พัฒนาวิถีการบริโภคจากนม และศึกษาการยอมรับทางสังคมและการตลาด ทางด้านรสชาติ สี กลิ่น สีน้ำตาล
กลิ่น เนื้อสัมผัส และความสะดวกทาน โดยให้ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ 3 ชุด ชุดที่ 1 : นมเปรี้ยว
ชุดที่ 2 : นมหวาน ชุดที่ 3 : นมเปรี้ยว ซึ่งการทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์ โดยให้แบบทดสอบชิม
มีผลดังนี้ 1. นมเปรี้ยว ชุดที่ 1 : นมเปรี้ยว ซึ่งการทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์ โดยให้แบบทดสอบชิม
มีผลดังนี้ 2. นมหวาน ชุดที่ 2 : นมหวาน ชุดที่ 3 : นมเปรี้ยว ชุดที่ 2 คือ นมหวาน เป็นที่นิยมบริโภคมากที่สุด มีคะแนนเฉลี่ย
8.95

คำสำคัญ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก นมสด นมหวาน นมเปรี้ยว