



## โครงการ

ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ ไก่ฮอสสามรส

จัดทำโดย

นางสาวธิดาภรณ์ ชุ่มดี

นางสาวศิวรา หงษาเวติ

นางสาวกัญญารัฐ คำนินทอง

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 3 แผนกวิชา อุตสาหกรรมเกษตร

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด

ปีการศึกษา 2559

ครูที่ปรึกษา

คุณครู ปรอยฝัน ป่าระพีมภ์

### บทคัดย่อ

การศึกษาสูตรในปริมาณที่เหมาะสม วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ไก่ทอดสามรส โดยการศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคทางประสาทสัมผัส อี กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัส และความชอบรวมของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ไก่ทอดสามรส ทั้ง 3 สูตร ได้แก่ สูตรที่ 1 รสลาบ สูตรที่ 2 รสต้มยำ และสูตรที่ 3 รสกะเพรา โดยทั้ง 3 สูตรนี้จะมีเนื้อไก่เท่ากัน คือ 1,000 กรัม โดยใช้แบบทดสอบชิม Hedonic Scale point ด้วยการให้คะแนนความชอบทั้งหมด 5 ระดับ

ผลการทดลองพบว่า ผลิตภัณฑ์ไก่ทอดสามรส สูตรที่ 3 ผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด โดยมีความพึงพอใจสูตรที่ 1 สูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 และสูตรที่ผู้บริโภคพึงพอใจมากที่สุดคือ สูตรที่ 3 การที่ผลการทดลองเป็นเช่นนี้ เพราะสูตรที่ 3 มีส่วนผสมที่เป็นรสกะเพรา ตลอดจนเนื้อสัมผัสที่เป็นอิมัลชัน เป็นเนื้อเดียวกัน นำรับประทานเป็นลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์ไก่ทอดสามรส