



โครงการ

ไข่เค็มสมุนไพร

โดย

นางสาวรัชฎาพร คำนิงสุข

นางสาวณัฐธิดา สุทธิ

แผนกวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา

กระทรวงศึกษาธิการ

ปีการศึกษา 2560

บทคัดย่อ

การศึกษาสูตรในปริมาณที่เหมาะสมวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพร โดยการศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคทางด้านประสาทสัมผัส สี กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัส และความชอบรวมของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพร สูตรที่ 1 ไข่เค็มใบเตย และสูตรที่ 2 ไข่เค็มตะไคร้ โดยใช้แบบทดสอบชิม Hedonic scale point ด้วยการให้คะแนนความชอบทั้งหมด 5 ระดับ

ผลการทดลองสรุปได้นี้ ด้านสี กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัส และความชอบรวมผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับมากที่สุดคือ สูตรที่ 1 ไข่เค็มใบเตย เพราะด้านสี มีสีที่น่ารับประทาน ไข่ขาวมีสีขาวเนียน ด้านกลิ่น มีกลิ่นของใบเตยที่เป็นเอกลักษณ์และโดดเด่นมากที่สุด ด้านรสชาติ มีรสชาติที่ไม่เค็มมากเกินไป ด้านลักษณะเนื้อสัมผัส มีเนื้อสัมผัสไม่แข็งกระด้างและน่ารับประทาน และด้านความชอบรวม ไข่เค็มใบเตยได้รับการยอมรับโดยรวมมากกว่า ไข่เค็มตะไคร้