



โครงการ

เรื่อง ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ชาแก่่นะวันพร้อมดื่ม

จัดทำโดย

- | | | |
|-------------------|---------|--------------------------------|
| 1.นางสาววรารัตน์ | เทพมาศ | ชั้น ปวช.3 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร |
| 2.นางสาววไลลักษณ์ | ทาบุดตะ | ชั้น ปวช.3 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร |

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

ปีการศึกษา 2560

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด

สำนักงานอาชีวศึกษาเกษตร ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

บทคัดย่อ

การศึกษาสูตรในปริมาณที่เหมาะสม เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาแก่นตะวันพร้อมดื่มจัดทำขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสูตรที่เหมาะสมต่อการทำผลิตภัณฑ์ชาแก่นตะวันพร้อมดื่มเพื่อศึกษาความพึงพอใจ และการยอมรับของครูบุคลากรทางการศึกษานักเรียนและนักศึกษาวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด ปีการศึกษา 2560 ที่มีต่อผลิตภัณฑ์ชาแก่นตะวันพร้อมดื่ม ทำการทดลอง ทางด้านประสาทสัมผัส สี กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัส และความชอบรวมของผู้บริโภค ต่อผลิตภัณฑ์ชาแก่นตะวันพร้อมดื่ม ทั้ง 3 สูตร ได้แก่ สูตรที่ 1 แก่นตะวันต่อเก็กฮวย อัตราส่วน ที่ 20 : 80 สูตรที่ 2 แก่นตะวันต่อเก็กฮวย อัตราส่วนที่ 40 : 60 และ สูตรที่ 3 แก่นตะวันต่อเก็กฮวย อัตราส่วนที่ 60 : 40 โดยวิธีการให้คะแนนความชอบทั้งหมด 5 ระดับ (Hedonic scale point)

ผลการทดสอบพบว่าผลิตภัณฑ์ชาแก่นตะวันพร้อมดื่ม สูตรที่ 3 ผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด โดยมีความพึงพอใจสูตรที่ 1 สูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 และสูตรที่ 3 ผู้บริโภคพึงพอใจมากที่สุด โดยการประเมินทางด้านประสาทสัมผัส คิดเป็นค่าเฉลี่ย ด้านสี 3.60 ด้านกลิ่น 3.47 ด้านรสชาติ 3.90 ด้านลักษณะเนื้อสัมผัส 3.53 และด้านความชอบรวม 3.97 สูตรที่ 3 การที่ผลการทดลองเป็นเช่นนี้ เพราะสูตรที่ 3 มีรสชาติที่ไม่ขมเกินไป ไม่หวานเกินไป แต่ได้รสชาติที่กลมกล่อมนำรับประทานมากที่สุด เป็นลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์ชาแก่นตะวันพร้อมดื่ม