



โครงการ

เรื่อง ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวพริกเผาเสริมโปรตีนจากปลา

จัดทำโดย

1. นางสาวศิริธร ตาอรัญ ชั้น ปวช.3 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร
2. นางสาวกิตติมากร น้วนกันทะ ชั้น ปวช.3 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ

ปีการศึกษา 2560

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด

สำนักงานอาชีวศึกษาเกษตร ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

บทคัดย่อ

การศึกษาสูตรในปริมาณที่เหมาะสม เรื่อง ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบพริกเผาเสริมโปรตีน จากปลา จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสูตรที่เหมาะสมต่อการทำผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบพริกเผาเสริมโปรตีนจากปลา เพื่อศึกษาความพึงพอใจและการยอมรับของครูบุคลากรทางการศึกษาและนักศึกษา วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีร้อยเอ็ด ปีการศึกษา 2560 ที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบพริกเผาเสริมโปรตีนจากปลา ทำการทดลองทางด้านประสาทสัมผัส สี กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัส และความชอบรวม ของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบพริกเผาเสริมโปรตีนจากปลา ทั้ง 3 สูตร ได้แก่ สูตรที่ 1 แป้งคั่วปลาบด อัตราส่วน 490 กรัม : 10 กรัม สูตรที่ 2 แป้งคั่วปลาบด อัตราส่วน 480 กรัม : 20 กรัม และสูตรที่ 3 แป้งคั่วปลาบด อัตราส่วน 470 กรัม : 30 กรัม โดยวิธีการให้คะแนนความชอบทั้งหมด 5 ระดับ (Hedonic Scale point)

ผลการทดลองพบว่า ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบพริกเผาเสริมโปรตีนจากปลา สูตรที่ 1 ผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด โดยมีความพึงพอใจสูตรที่ 1 สูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 และสูตรที่ผู้บริโภคพึงพอใจมากที่สุดคือ โดยการประเมินทางด้านประสาทสัมผัสคิดเป็นค่าเฉลี่ย ด้านสี 4.07 ด้านกลิ่น 3.87 ด้านรสชาติ 4.53 ด้านลักษณะเนื้อสัมผัส 3.83 และด้านความชอบรวม 4.35 สูตรที่ 1 การที่ผลการทดลองเป็นเช่นนี้ เพราะสูตรที่ 1 มีรสชาติที่น่ารับประทานและ ได้รสชาติที่กลมกล่อมน่ารับประทาน เป็นลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบพริกเผาเสริมโปรตีนจากปลา