



โครงการ

เรื่อง การศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แยมมะละกอ

จัดทำโดย

นางสาว ชนิตา	ถิ่นกระไธย์
นางสาว สุภัชชา	เหลื่อมไธย
นางสาว ทิไลพร	คชนัน

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นปีที่ 3 แผนกวิชาอุตสาหกรรมเกษตร
วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีราชบุรี
ปีการศึกษา 2559

ครูที่ปรึกษา
นางสาว ประยอมน์ ปาระพิมพ์

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แยมมะละกอ ศึกษานิตและปริมาณของเจลาตินที่ใช้ในการกำหนดสูตรมาตรฐาน โดยใช้ 3 สูตร สูตรที่ 1 ใช้เจลาติน 2.3 กรัม สูตรที่ 2 ใช้เจลาติน 1.1 กรัม สูตรที่ 3 ใช้เจลาติน 0.5 กรัม พบว่าการใช้เจลาติน ด้วยทั้ง 3 สูตร จะใช้เจลาตินต่างกัน โดยใช้ แบบทดสอบชิม Hedonic Scale point ด้วยการให้คะแนนความชอบทั้งหมด 5 ระดับ สูตรที่ได้รับการยอมรับโดยรวมมากที่สุดคือสูตรที่ 3 4.24 คะแนน

ผลการทดลองพบว่า ผลิตภัณฑ์แยมมะละกอ สูตรที่ 3 ผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด โดยมีความพึงพอใจสูตรที่ 1 สูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 ที่ผู้บริโภคพึงพอใจมากที่สุด คือ สูตรที่ 3 ใช้เจลาติน 0.5 กรัม การที่ผลทดลองเป็นเช่นนี้ เพราะสูตรที่ 3 ใช้เจลาตินในปริมาณที่เหมาะสม ไม่เหนียวหนืดมากเกินไป สีสวย นำรับประทาน ตลอดจนลักษณะเนื้อสัมผัสมีความละเอียด และมีลักษณะที่ตรงกับผลิตภัณฑ์แยมมะละกอ