



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## แบบทดสอบทางประสาทสัมผัส

### ตัวอย่างไส้จั่วสมุนไพร

คำแนะนำ : กรุณาทดสอบตัวอย่างแล้วให้คะแนนความชอบในแต่ละคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ไส้จั่วสมุนไพร ตามคำอธิบายคะแนนความชอบข้างล่างนี้ และกรุณาบ้วนปากระหว่างตัวอย่าง

- |                     |                    |                  |
|---------------------|--------------------|------------------|
| 1 = ไม่ชอบมากที่สุด | 4 = ไม่ชอบเล็กน้อย | 7 = ชอบปานกลาง   |
| 2 = ไม่ชอบมาก       | 5 = เฉย ๆ          | 8 = ชอบมาก       |
| 3 = ไม่ชอบปานกลาง   | 6 = ชอบเล็กน้อย    | 9 = ชอบมากที่สุด |

รหัสตัวอย่าง .....  
 ลักษณะที่ปรากฏ .....  
 สี .....  
 กลิ่น .....  
 รสชาติ .....  
 เนื้อสัมผัส .....  
 ความชอบโดยรวม .....

ข้อเสนอแนะ

.....  
 .....  
**ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี**  
 .....  
 .....

ขอขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือในการให้ข้อมูลของท่าน

## คำอธิบาย

1. ลักษณะที่ปรากฏ หมายถึง ลักษณะของผลิตภัณฑ์ซึ่งมีลักษณะเฉพาะ
2. สี หมายถึง สีของผลิตภัณฑ์
3. กลิ่น หมายถึง มีกลิ่นของผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีลักษณะเฉพาะ
4. เนื้อสัมผัส หมายถึง ความนุ่มพอเหมาะ เคี้ยวได้ละเอียดในเวลาไม่นานและมีลักษณะคงตัว ไม่แห้งหรือนุ่มจนเกินไป
5. รสชาติ หมายถึง เมื่อรับประทานแล้วมีรสชาติของผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีลักษณะเฉพาะ
6. ความชอบโดยรวม หมายถึง เมื่อตรวจสอบทุกลักษณะแล้วผู้ชิมสรุปภาพรวมว่าชอบหรือไม่



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## ภาพประกอบการทดลอง



ภาพภาคผนวกที่ 1 ไส้จุกหมูไก่ที่ทำจากเนื้อหมูสุกและผสมไขมันสุก 30 เปอร์เซ็นต์  
ต่อกิโลกรัมของเนื้อ



ภาพภาคผนวกที่ 2 ไส้จุกหมูไก่ที่ทำจากเนื้อหมูสุก



ภาพภาคผนวกที่ 3 ไส้จุกหมูที่ใช้น้ำมันหมู



ภาพภาคผนวกที่ 4 ไส้จุกหมูที่ใช้น้ำมันพืช



ภาพภาคผนวกที่ 5 ไส้อั่วสมุนไพรกลุ่มที่ใช้เนื้อปลาทราย



ภาพภาคผนวกที่ 6 ไส้อั่วสมุนไพรกลุ่มที่ใช้เนื้อปลาตูกบักอูย



ภาพภาคผนวกที่ 7 การตรวจวัดค่าความสว่าง (lightness,  $L^*$ ) ค่าสีแดง (redness,  $a^*$ ) และค่าสีเหลือง (yellowness,  $b^*$ )



ภาพภาคผนวกที่ 8 การวิเคราะห์หาเปอร์เซ็นต์ไขมันจากใส่อัสมันไพโร