

บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย

สรุปผลการวิจัยเรื่องผลิตภัณฑ์กล้วยไข่ตากที่ยับยั้งปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลด้วยกรดแอสคอร์บิก

การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์กล้วยไข่ตากลดสีน้ำตาลของด้วยกรดแอสคอร์บิก ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ตัวอย่าง คือ ตัวอย่างที่ 1 กล้วยไข่ที่แช่สารละลายแอสคอร์บิกที่มีค่าความเป็นกรดเบสเท่ากับ 4.5 แช่นาน 20 นาที, ตัวอย่างที่ 2 กล้วยไข่ที่แช่สารละลายแอสคอร์บิกที่มีค่าความเป็นกรดเบสเท่ากับ 5 แช่นาน 10 นาที และ ตัวอย่างที่ 3 กล้วยไข่ที่แช่สารละลายแอสคอร์บิกที่มีค่าความเป็นกรดเบสเท่ากับ 5.5 แช่นาน 20 นาที นำไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม โดยใช้นักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์จำนวน 30 คน เป็นผู้ทดสอบ พบว่า ผู้ทดสอบมีความพึงพอใจด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมของกล้วยไข่ตากในระดับใกล้เคียงกัน คือ มีความพึงพอใจกล้วยไข่ตากของตัวอย่างที่ 2 อยู่ในระดับความพึงพอใจที่ชอบมากที่สุด รองลงมา คือ ตัวอย่างที่ 1 อยู่ในระดับความพึงพอใจที่ชอบมาก และมีความพึงพอใจกล้วยไข่ตากของตัวอย่างที่ 3 อยู่ในระดับความพึงพอใจที่ชอบปานกลาง โดยอาจเนื่องมาจาก ตัวอย่างที่ 2 มีสีเหลืองทองปนน้ำตาลเล็กน้อย มีกลิ่นหอมของกล้วยไข่ รสชาติหวาน และเนื้อสัมผัสเหนียว นุ่ม รองลงมา ตัวอย่างที่ 1 มีสีเหลืองทองปนน้ำตาลไหม้ มีกลิ่นหอมของกล้วยไข่ รสชาติหวาน และเนื้อสัมผัสเหนียว นุ่ม และตัวอย่างที่ 3 มีสีเหลืองทองปนน้ำตาลไหม้ มีกลิ่นหอมของกล้วยไข่ รสชาติหวาน และเนื้อสัมผัสเหนียว นุ่ม เมื่อนำคะแนนเฉลี่ยทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส มาคำนวณเพื่อหาค่าเฉลี่ยด้านความชอบโดยรวม พบว่า ตัวอย่างที่ 2 มีคะแนนเฉลี่ยสูงที่สุด รองลงมา คือ ตัวอย่างที่ 1 และ ตัวอย่างที่ 3 ตามลำดับ ดังนั้น ผู้วิจัยจึงคัดเลือกตัวอย่างที่ 2 มาทำการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคจำนวน 100 คน

การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค 100 คน พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 57 คน และเพศชาย จำนวน 43 คน ช่วงอายุที่มากที่สุด คือ 21-30 ปี จำนวน 35 คน และช่วงอายุที่น้อยที่สุด คือ 15-20 ปี จำนวน 8 คน รายได้ต่อเดือนที่มากที่สุด คือ 10,000-15,000 บาท จำนวน 36 คน รายได้ต่อเดือนที่น้อยที่สุด คือ น้อยกว่า 5,000 บาท จำนวน 13 คน และอาชีพส่วนใหญ่ของผู้บริโภค คือนักศึกษา จำนวน 20 คน อาชีพที่น้อยที่สุด คือ แม่บ้าน จำนวน 4 คน ผู้บริโภคให้การยอมรับกล้วยไข่ตากคิดเป็นร้อยละ 98 ของผู้บริโภค และไม่ยอมรับ คิดเป็นร้อยละ 2 ของผู้บริโภค และหากมีกล้วยไข่ตากวางจำหน่ายผู้บริโภคยินดีซื้อ คิดเป็นร้อยละ 95 ของผู้บริโภค และไม่ยินดีซื้อ คิดเป็นร้อยละ 5 ของผู้บริโภค

สรุปผลการวิจัยเรื่องผลิตภัณฑ์กล้วยไข่ตากที่ยับยั้งปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลด้วยกรดซิตริก

การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์กล้วยไข่ตากที่ยับยั้งปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลด้วยกรดซิตริก ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ตัวอย่าง คือ ตัวอย่างที่ 1 กล้วยไข่ที่แช่สารละลายกรดซิตริกที่มีค่าความเป็นกรดเบสเท่ากับ 4.5 นาน 15 นาที, ตัวอย่างที่ 2 กล้วยไข่ที่แช่สารละลายกรดซิตริกที่มีค่าความเป็นกรดเบสเท่ากับ 5 นาน 10 นาที, ตัวอย่างที่ 3 กล้วยไข่ที่แช่สารละลายกรดซิตริกที่มีค่าความเป็นกรดเบสเท่ากับ 5 นาน 20 นาที นำไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม โดยใช้นักศึกษาหลักสูตรครุศาสตรบัณฑิตจำนวน 30 คน เป็นผู้ทดสอบ พบว่า ผู้ทดสอบมีความพึงพอใจด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมของกล้วยไข่ตากอยู่ในระดับเดียวกัน คือ มีความพึงพอใจกล้วยไข่ตากตัวอย่างที่ 1 ตัวอย่างที่ 2 และตัวอย่างที่ 3 อยู่ในระดับความพึงพอใจที่ขอบปานกลาง โดยเนื่องจาก ตัวอย่างที่ 1 มีสีน้ำตาล มีกลิ่นหอมของกล้วยไข่ รสชาติหวาน และเนื้อสัมผัสเหนียว หนึบ ตัวอย่างที่ 2 มีสีน้ำตาลเข้ม มีกลิ่นหอมของกล้วยไข่ รสชาติหวาน และเนื้อสัมผัสเหนียว หนึบ และตัวอย่างที่ 3 มีสีน้ำตาลเข้ม มีกลิ่นหอมของกล้วยไข่ รสชาติหวาน และเนื้อสัมผัสเหนียว หนึบ เมื่อนำคะแนนเฉลี่ยทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส มาคำนวณเพื่อหาค่าเฉลี่ยด้านความชอบโดยรวม พบว่า ตัวอย่างที่ 3 มีคะแนนเฉลี่ยสูงสุด รองลงมา คือ ตัวอย่างที่ 1 และตัวอย่างที่ 2 ตามลำดับ ดังนั้น ผู้วิจัยจึงคัดเลือกตัวอย่างที่ 3 มาทำการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค จำนวน 100 คน

การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค 100 คน พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 56 คน และเพศชาย จำนวน 44 คน ช่วงอายุที่มากที่สุด คือ 21-30 ปี จำนวน 45 คน และช่วงอายุที่น้อยที่สุด คือ มากกว่า 50 ปี จำนวน 4 คน รายได้ต่อเดือนที่มากที่สุด คือ 10,001-15,000 บาท จำนวน 38 คน รายได้ต่อเดือนที่น้อยที่สุด คือ มากกว่า 15,000 บาท จำนวน 10 คน และอาชีพส่วนใหญ่ของผู้บริโภค คือ นักศึกษา จำนวน 29 คน อาชีพที่น้อยที่สุด คือ นักเรียน จำนวน 5 คน ผู้บริโภคให้การยอมรับกล้วยไข่ตาก คิดเป็นร้อยละ 91 ของผู้บริโภค และไม่ยอมรับ คิดเป็นร้อยละ 9 ของผู้บริโภค และหากมีกล้วยไข่ตากวางจำหน่ายผู้บริโภคยินดีซื้อ คิดเป็นร้อยละ 82 ของผู้บริโภค และไม่ยินดีซื้อ คิดเป็นร้อยละ 18 ของผู้บริโภค

สรุปผลการวิจัยเรื่องผลิตภัณฑ์กล้วยไข่ตากที่ยับยั้งปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลด้วยน้ำ สับปะรด

การศึกษาเรื่องการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์กล้วยไข่ตากที่ยับยั้งปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลด้วยน้ำสับปะรดโดยเลือกจากการเทียบสีกับกล้วยตัวอย่าง ได้แก่ ตัวอย่างที่ 1 ตัวอย่างที่ 2 และตัวอย่างที่ 3 นำไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส โดยใช้นักศึกษาจำนวน 30 คน จากหลักสูตรคหกรรมศาสตร์เป็นผู้ทดสอบโดยวิธีการให้คะแนนความพึงพอใจ 1 ถึง 9 (9 point hedonic scale) นำมาวิเคราะห์ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) การยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์กล้วยไข่ตากที่ยับยั้งปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลด้วยน้ำสับปะรดพบว่าผู้ทดสอบมีความพึงพอใจในด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส ของผลิตภัณฑ์กล้วยไข่ตากในระดับใกล้เคียงกัน คือ พึงพอใจในกล้วยไข่ตากตัวอย่างที่ 3 มากที่สุด รองลงมา คือ กล้วยไข่ตากตัวอย่างที่ 2 และน้อยที่สุด คือ กล้วยไข่ตากตัวอย่างที่ 1

เมื่อนำคะแนนเฉลี่ยทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส มาคำนวณเพื่อหาค่าเฉลี่ยด้านความชอบโดยรวม พบว่า กล้วยไข่ตากตัวอย่างที่ 3 มีคะแนนเฉลี่ยสูงสุด รองลงมา คือ กล้วยไข่ตากตัวอย่างที่ 2 และน้อยที่สุด คือ กล้วยไข่ตากตัวอย่างที่ 1 ดังนั้น ผู้วิจัยจึงได้เลือกกล้วยไข่ตากตัวอย่างที่ 3 มาทำการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค จำนวน 100 คน

การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคจำนวน 100 คน พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 59 คน และเป็นเพศชาย จำนวน 41 คน โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่มีอายุอยู่ในช่วง 21-30 ปี จำนวน 34 คน น้อยที่สุด คือ ช่วงอายุมากกว่า 50 ปี จำนวน 8 คน อาชีพส่วนใหญ่ของผู้บริโภคคือ นักศึกษา จำนวน 32 คน มากที่สุด และน้อยที่สุด คือ เกษตรกร จำนวน 1 คน ผู้บริโภคให้การยอมรับด้านสี กลิ่น เนื้อสัมผัส รสชาติ และความชอบโดยรวมที่คะแนนเฉลี่ย 3.66 , 3.97 , 4.22 , 4.04 และ 3.97 คะแนนตามลำดับ และความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์กล้วยไข่ตากคิดเป็นร้อยละ 94 ของผู้บริโภค และไม่ยอมรับในผลิตภัณฑ์กล้วยไข่ตากคิดเป็นร้อยละ 6 ของผู้บริโภค ถ้านำผลิตภัณฑ์กล้วยไข่ตากออกจำหน่าย ผู้บริโภคยินดีซื้อกล้วยไข่ตากโดยคิดเป็นร้อยละ 95 ของผู้บริโภคและไม่ซื้อกล้วยไข่ตากคิดเป็นร้อยละ 5 ของผู้บริโภค

สรุปผลการวิจัยเรื่องผลิตภัณฑ์กล้วยไข่ตากที่ยับยั้งปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลด้วยสารละลายโซเดียมคลอไรด์

การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์กล้วยไข่ตากที่ยับยั้งปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลด้วยโซเดียมคลอไรด์ ซึ่งกำหนดระยะเวลาในการแช่สารละลายโซเดียมคลอไรด์เป็น 3 ระดับ คือ ระยะเวลาในการแช่ 10 นาที, 15 นาที, และ 20 นาที นำไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม โดยใช้นักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์จำนวน 30 คน เป็นผู้ทดสอบพบว่า ผู้ทดสอบมีความพึงพอใจด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมของกล้วยไข่ตากอยู่ในระดับใกล้เคียงกัน คือ มีความพึงพอใจระยะเวลาในการแช่ 20 นาที อยู่ในระดับที่ชอบมาก รองลงมาคือ ระยะเวลาในการแช่ 10 นาที, และ 15 นาที อยู่ในระดับความพึงพอใจที่ชอบปานกลาง โดยเนื่องมาจากระยะเวลาในการแช่ 20 นาที มีสีน้ำตาลเหลือง มีกลิ่นหอมของกล้วยไข่ รสชาติหวาน และเนื้อสัมผัสเหนียว หนึบ ระยะเวลาในการแช่ 10 นาที มีสีน้ำตาล มีกลิ่นหอมของกล้วยไข่ รสชาติหวาน และเนื้อสัมผัสเหนียว หนึบ และระยะเวลาในการแช่ 15 นาที มีสีน้ำตาลเหลือง มีกลิ่นหอมของกล้วยไข่ รสชาติหวาน และเนื้อสัมผัสเหนียว หนึบ เมื่อนำคะแนนเฉลี่ยทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส มาคำนวณเพื่อหาค่าเฉลี่ยด้านความชอบโดยรวม พบว่า ระยะเวลาในการแช่ 20 นาที มีคะแนนเฉลี่ยสูงที่สุด รองลงมา คือ ระยะเวลาในการแช่ 10 นาที และระยะเวลาในการแช่ 15 นาที ตามลำดับ ดังนั้น ผู้วิจัยจึงคัดเลือกระยะเวลาในการแช่ 20 นาที มาทำการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค จำนวน 100 คน

การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค 100 คน พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 62 คน และเพศชาย จำนวน 38 คน ช่วงอายุที่มากที่สุด คือ 21-30 ปี จำนวน 44 คน และช่วงอายุน้อยที่สุด คือ มากกว่า 50 ปี จำนวน 5 คน รายได้ต่อเดือนที่มากที่สุด คือ 10,001-15,000 บาท จำนวน 29 คน รายได้ต่อเดือนที่น้อยที่สุด คือ มากกว่า 15,000 บาท จำนวน 16 คน และอาชีพส่วนใหญ่ของผู้บริโภค คือนักศึกษา จำนวน 29 คน อาชีพที่น้อยที่สุด คือ อื่นๆ จำนวน 3 คน ผู้บริโภคให้การยอมรับกล้วยไข่ตากคิดเป็นร้อยละ 95 ของผู้บริโภค และไม่ยอมรับ คิดเป็นร้อยละ 5 ของผู้บริโภค และหากมีกล้วยไข่ตากวางจำหน่ายผู้บริโภคยินดีซื้อ คิดเป็นร้อยละ 88 ของผู้บริโภค และไม่ยินดีซื้อ คิดเป็นร้อยละ 12 ของผู้บริโภค

สรุปผลการวิจัยเรื่องผลิตภัณฑ์กล้วยไข่ตากที่ยับยั้งปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลด้วยสารสกัด
หญ้าหวานและสารสกัดรำข้าว

สารสกัดหญ้าหวานและสารสกัดรำข้าวไม่สามารถยับยั้งปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาลในการแปรรูป
ผลิตภัณฑ์กล้วยไข่ตากได้



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

บรรณานุกรม

- กัตัญญู ภาณุเวช. (2548). การถนอมอาหารสำหรับไทย. แม็ค, กรุงเทพฯ.
- กรมวิทยาศาสตร์บริการ. (มปป). **กล้วยตากและกล้วยคั้นรูป**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://siweb.dss.go.th/journal/book_search_volume_index.asp?ID_J=79. 17 กันยายน 2562.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2544). **ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย**. กระทรวงสาธารณสุข, นนทบุรี.
- กระทรวงสาธารณสุข. (2553). **คุณค่าทางโภชนาการในผลไม้**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://nutrition.anamai.moph.go.th/images/file/fruit_nutritioin3.pdf. 20 พฤษภาคม 2563.
- เกษตรตำบล. (2559). **โภชนาการของกล้วยไข่**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.kasettambon.com/กล้วยไข่-คุณค่าทางอาหาร>. 2 พฤษภาคม 2561.
- เคมีฟิสิกส์ของสิ่งทอ อาหาร และของรอบตัว. (2559). **บทบาทของเกลือในการเสริมรสชาติของอาหาร**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://web.facebook.com/textile.phys.and.chem/photos/a.507291945975911/1349307998440964/?type=3>. 21 พฤษภาคม 2563.
- จันทร์จิรา ตั้งสันทัศน์กุล. (2554). **การศึกษาปัจจัยและสถานะการผลิตเพื่อพัฒนาระบบการทอดพ่นฝอย**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : http://www.thapra.lib.su.ac.th/objects/thesis/Fulltext/snamcn/Janjira_Tangsantaskul. 11 พฤษภาคม 2561.
- ฉัตรชัย ไตรทอง. (2552). **วิตามินซี (Ascorbic acid)**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : digi.library.tu.ac.th/index/0158/55-1-Jan-Apr-2552/06PAGE32-PAGE46.pdf. 4 พฤษภาคม 2561.
- ชาติชาย รุฬากี. (2534). **การเจริญเติบโตดัชนีการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษาผลกล้วยไข่ในสภาพบรรยากาศตัดแปลง**, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ.
- โชคชัย ธีรกุลเกียรติ และพัชรินทร์ สายสังข์. (2549). **ผลของสารสกัดจากเปลือกสับปะรดต่อการเกิดสีน้ำตาลในผักและผลไม้สดชนิดบดและชิ้น**. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://www.lib.ku.ac.th/KUCONF/KC4406052.pdf>. 20 พฤษภาคม 2563.
- เดี่ยว วงศ์สุวรรณ และคณะ. (2530). **กล้วย ๆ กล้วยไข่**. ฐานเกษตรกรรม. กรุงเทพฯ.
- ธนัท อ้วนอ่อน. (2546). **การปรับปรุงคุณภาพและกรรมวิธีการผลิตกล้วยตาก**. ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ธัญญาภรณ์ ศิริเลิศ. (2550). **การประเมินลักษณะเนื้อสัมผัสในอาหาร**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <https://li01.tci-thaijo.org/index.php/JFTSU/article/download/38437/31839/>. 27 พฤษภาคม 2563.