



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ภาคผนวก ก
รายนามผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

รายนามผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภกร พงษ์สำราญ
2. อาจารย์ ดร.บุญทริกา สุมะณา
3. อาจารย์ ดร.ละอองดาว ว่องเอกลักษณ์
4. อาจารย์ทองจวน คุณพุทธิรพี
5. อาจารย์วรรณศิริ ทิรัญเกิด
6. อาจารย์นิภาพร คังคะวิสุทธิ์
7. อาจารย์รุ่งโรจน์ ตับกลาง
8. อาจารย์ศิริพร ทองสุข
9. อาจารย์ธนะวัฒน์ ชนะวรรณ
10. อาจารย์สรลรัตน์ พ่วงบริสุทธิ์

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ภาคผนวก ข
แบบประเมินคุณภาพทางประสาตสัมพัต

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

แบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ชื่อผู้ทดสอบ..... วันที่.....

ตัวอย่าง ข้าวเหนียวแก้ว

คำชี้แจง: ทดสอบตัวอย่างอาหารแล้วให้คะแนนความชอบ ของตัวอย่างตามความรู้สึกของท่านให้มากที่สุด และกรุณา บ้วนปากก่อนการทดสอบตัวอย่าง โดยมีเกณฑ์ให้คะแนน ดังนี้

ระดับคะแนนความชอบ

9	=	ชอบมากที่สุด	8	=	ชอบมาก
7	=	ชอบปานกลาง	6	=	ชอบเล็กน้อย
5	=	เฉยๆ	4	=	ไม่ชอบเล็กน้อย
3	=	ไม่ชอบปานกลาง	2	=	ไม่ชอบมาก
1	=	ไม่ชอบมากที่สุด		=	

คุณลักษณะ	คะแนนความชอบของตัวอย่าง		
	162	594	493
ลักษณะปรากฏ			
สี			
กลิ่น			
รสชาติ			
เนื้อสัมผัส			
ความชอบโดยรวม			

ข้อเสนอแนะ

.....

ขอขอบคุณที่กรุณาตอบแบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

แบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ชื่อผู้ทดสอบ..... วันที่.....

ตัวอย่าง ขนม น้ำดอกไม้ม

คำชี้แจง: ทดสอบตัวอย่างอาหารแล้วให้คะแนนความชอบ ของตัวอย่างตามความรู้สึกของท่านให้มากที่สุด และกรุณา บ้วนปากก่อนการทดสอบตัวอย่าง โดยมีเกณฑ์ให้คะแนน ดังนี้

ระดับคะแนนความชอบ

9	=	ชอบมากที่สุด	8	=	ชอบมาก
7	=	ชอบปานกลาง	6	=	ชอบเล็กน้อย
5	=	เฉยๆ	4	=	ไม่ชอบเล็กน้อย
3	=	ไม่ชอบปานกลาง	2	=	ไม่ชอบมาก
1	=	ไม่ชอบมากที่สุด		=	

คุณลักษณะ	คะแนนความชอบของตัวอย่าง		
	535	114	773
ลักษณะปรากฏ			
สี			
กลิ่น			
รสชาติ			
เนื้อสัมผัส			
ความชอบโดยรวม			

ข้อเสนอแนะ

.....
 ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ขอขอบคุณที่กรุณาตอบแบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

แบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ชื่อผู้ทดสอบ..... วันที่.....

ตัวอย่าง ขนมชั้น

คำชี้แจง: ทดสอบตัวอย่างอาหารแล้วให้คะแนนความชอบ ของตัวอย่างตามความรู้สึกของท่านให้มากที่สุด และกรุณา บ้วนปากก่อนการทดสอบตัวอย่าง โดยมีเกณฑ์ให้คะแนน ดังนี้

ระดับคะแนนความชอบ

9	=	ชอบมากที่สุด	8	=	ชอบมาก
7	=	ชอบปานกลาง	6	=	ชอบเล็กน้อย
5	=	เฉยๆ	4	=	ไม่ชอบเล็กน้อย
3	=	ไม่ชอบปานกลาง	2	=	ไม่ชอบมาก
1	=	ไม่ชอบมากที่สุด			

คุณลักษณะ	คะแนนความชอบของตัวอย่าง		
	529	693	358
ลักษณะปรากฏ			
สี			
กลิ่น			
รสชาติ			
เนื้อสัมผัส			
ความชอบโดยรวม			

ข้อเสนอแนะ

.....
 ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ขอขอบคุณที่กรุณาตอบแบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-นามสกุล นางสาวนฤมล อภินันท์สวัสดิ์

ประวัติการศึกษา

ศศ.บ. ศึกษาศาสตร์-คหกรรมศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สำเร็จการศึกษาปีการศึกษา 2548

วท.ม. คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สำเร็จการศึกษาปีการศึกษา 2552

ตำแหน่งและสถานที่ทำงานปัจจุบัน

อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

41 หมู่ 5 ต.ท่าช้าง อ.เมือง จ.จันทบุรี 22000

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-นามสกุล นางสาวอรุชา วานิช

ประวัติการศึกษา

วท.บ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก
วิทยาเขตบางพระ สำเร็จการศึกษาปีการศึกษา 2548
วท.ม. คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
สำเร็จการศึกษาปีการศึกษา 2552

ตำแหน่งและสถานที่ทำงานปัจจุบัน

อาจารย์ประจำภาควิชาคหกรรมศาสตร์
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
41 หมู่ 5 ต.ท่าช้าง อ.เมือง จ.จันทบุรี 22000

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-นามสกุล นางสาวนิชญา นุ่มก้วน

ประวัติการศึกษา

วท.บ คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
สำเร็จการศึกษาปีการศึกษา 2558

ตำแหน่งและสถานที่ทำงานปัจจุบัน

นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
41 หมู่ 5 ต.ท่าช้าง อ.เมือง จ.จันทบุรี 22000

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี