



ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



ภาคผนวก ก  
แบบทดสอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

**แบบทดสอบทางประสาทสัมผัส**  
**ตัวอย่างไส้กรอกไก่อ้น้ำพริกแกงป่าแสนตุง**

คำแนะนำ : กรุณาทดสอบตัวอย่างแล้วให้คะแนนความชอบ ในแต่ละคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์  
ไส้กรอกไก่อ้น้ำพริกแกงป่าแสนตุง ตามคำอธิบายคะแนนความชอบข้างล่างนี้ และกรณบบ้วนปากด้วยน้ำ  
ดื่มระหว่างตัวอย่าง

- |                     |                    |                  |
|---------------------|--------------------|------------------|
| 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

## แบบทดสอบทางประสาทสัมผัส

### ตัวอย่างแฮมเบอร์เกอร์ไก่ น้ำพริกแกงป่าแสนตุง

คำแนะนำ : กรุณาทดสอบตัวอย่างแล้วให้คะแนนความชอบ ในแต่ละคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์  
แฮมเบอร์เกอร์ไก่ น้ำพริกแกงป่าแสนตุง ตามคำอธิบายคะแนนความชอบข้างล่างนี้ และกรณบบ้วนปาก  
ด้วยน้ำดื่มระหว่างตัวอย่าง

- |                     |                    |                  |
|---------------------|--------------------|------------------|
| 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



ภาคผนวก ข  
ภาพประกอบการทดลอง

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

## ภาพประกอบการทดลอง



ภาพภาคผนวกที่ 1 วัตถุประสงค์และขั้นตอนการผลิตไส้กรอกไก่ น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง  
 ก) น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง ข) หนังไก่ ค) เนื้อหน้าอกไก่ ง) เครื่องปรุง  
 จ) การบดเนื้อ ฉ) นวดเครื่องปรุงต่าง ๆ ให้เข้ากับเนื้อ ช) การอัดไส้กรอก  
 ซ) ตัวอย่างไส้กรอกไก่มัดด้วยเชือกเป็นท่อน ๆ ที่ผ่านการปรุงสุกด้วยการอบแล้ว





ภาพภาคผนวกที่ 2 ตัวอย่างไส้กรอกไก่ที่ใช้ระดับของน้ำพริกแกงป่าแสนตุงในปริมาณที่ต่างกัน

- ก) ไส้กรอกไก่กลุ่มที่ใช้ น้ำพริกแกงป่าแสนตุง 0 กรัม
- ข) ไส้กรอกไก่กลุ่มที่ใช้ น้ำพริกแกงป่าแสนตุง 40 กรัม
- ค) ไส้กรอกไก่กลุ่มที่ใช้ น้ำพริกแกงป่าแสนตุง 80 กรัม
- ง) ไส้กรอกไก่กลุ่มที่ใช้ น้ำพริกแกงป่าแสนตุง 120 กรัม
- จ) ไส้กรอกไก่กลุ่มที่ใช้ น้ำพริกแกงป่าแสนตุง 160 กรัม



ภาพภาคผนวกที่ 3 ตัวอย่างไส้กรอกไก่ น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้งที่ใช้ระดับของหนังไก่ในปริมาณที่ต่างกัน

- ก) ไส้กรอกไก่กลุ่มที่ใช้หนังไก่ทดแทนเนื้อไก่ 0 เปอร์เซ็นต์
- ข) ไส้กรอกไก่กลุ่มที่ใช้หนังไก่ทดแทนเนื้อไก่ 15 เปอร์เซ็นต์
- ค) ไส้กรอกไก่กลุ่มที่ใช้หนังไก่ทดแทนเนื้อไก่ 30 เปอร์เซ็นต์
- ง) ไส้กรอกไก่กลุ่มที่ใช้หนังไก่ทดแทนเนื้อไก่ 45 เปอร์เซ็นต์
- จ) ไส้กรอกไก่กลุ่มที่ใช้หนังไก่ทดแทนเนื้อไก่ 60 เปอร์เซ็นต์



ภาพภาคผนวกที่ 4 การผลิตแฮมเบอร์เกอร์ไก่ น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง

- ก) ปั้นแฮมเบอร์เกอร์เป็นชั้น แต่ละชั้นมีน้ำหนัก 60 กรัม
- ข) การปรุงสุกแฮมเบอร์เกอร์ด้วยการนึ่ง



ภาพภาคผนวกที่ 5 ตัวอย่างแฮมเบอร์เกอร์ไก่ที่ใช้น้ำพริกแกงป่าแสนตุงในปริมาณที่ต่างกัน  
 ก) แฮมเบอร์เกอร์ไก่กลุ่มที่ใช้น้ำพริกแกงป่าแสนตุง 0 กรัม  
 ข) แฮมเบอร์เกอร์ไก่กลุ่มที่ใช้น้ำพริกแกงป่าแสนตุง 30 กรัม  
 ค) แฮมเบอร์เกอร์ไก่กลุ่มที่ใช้น้ำพริกแกงป่าแสนตุง 60 กรัม  
 ง) แฮมเบอร์เกอร์ไก่กลุ่มที่ใช้น้ำพริกแกงป่าแสนตุง 90 กรัม  
 จ) แฮมเบอร์เกอร์ไก่กลุ่มที่ใช้น้ำพริกแกงป่าแสนตุง 120 กรัม



- ภาพภาคผนวกที่ 6 การเตรียมตัวอย่างไส้กรอกไก่ และแฮมเบอร์เกอร์ไก่ น้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง สำหรับทดสอบทางประสาทสัมผัสในคุณลักษณะด้านต่าง ๆ
- ก) การเตรียมตัวอย่างไส้กรอกไก่สำหรับทดสอบทางประสาทสัมผัส
  - ข) การเตรียมตัวอย่างไส้แฮมเบอร์เกอร์ไก่สำหรับทดสอบทางประสาทสัมผัส
  - ค) การเตรียมตัวอย่างไส้แฮมเบอร์เกอร์ไก่พร้อมขนมปังสำหรับทดสอบทางประสาทสัมผัส

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี