

ผลิตภัณฑ์กล้วยทอดปรุงรส ผสมผงปรุงรส 2 รสชาติ คือ ปาปริกา และผงชีสและหัวหอม และคุกกี้กล้วยตาก 2 สูตร คือ สูตรที่มีการผสมกล้วยตากหั่นชิ้น 40 % และสูตรที่ผสมกล้วยตากบดละเอียด ผสมกับกล้วยตากหั่นชิ้น อย่างละ 20 % ได้รับการพัฒนาและนำไปทดสอบกับนักท่องเที่ยวต่างชาติ 30 คน พบว่า มีนักท่องเที่ยวมากกว่า 80 % ที่ชอบผลิตภัณฑ์ที่มีกล้วยเป็นส่วนผสม และมากกว่า 50 % จะซื้อผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้น ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ไม่เคยทานอาหารขบเคี้ยวที่มีกล้วยเป็นส่วนผสม อย่างไรก็ตาม ในกลุ่มที่ไม่เคยทานนี้ มีจำนวนคนมากกว่า 50% ที่ตอบว่าจะซื้อผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้น นักท่องเที่ยวให้คะแนนความชอบด้านรสชาติของกล้วยทอดปรุงรสปาปริกามากกว่าปรุงรสชีสและหัวหอมอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p<0.05$) สำหรับคุกกี้ พบว่า คะแนนความชอบทุกด้านต่อผลิตภัณฑ์ทั้งสองตัวอย่างไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่อยากให้ผลิตภัณฑ์รวมถึงบรรจุภัณฑ์มีความเป็นไทย (Local looking) ราคาเหมาะสม และรสชาติเข้มข้น มีความเหมาะสมในการนำไปรับประทานในโอกาสต่าง ๆ เช่น งานเลี้ยง ปิกนิก หรือเป็นของฝาก และมีข้อเสนอแนะในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้แก่ เพิ่มรสชาติของกล้วยสำหรับกล้วยทอดปรุงรส และคุกกี้ควรมีความกรอบมากขึ้น ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้น มีสมบัติด้านกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยาเป็นที่ยอมรับในระหว่างการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ 3 เดือน

230815

Banana chips with seasoning (paprika or cheese and onion), as well as cookies with dried banana (20% chunks or 20% chunks and 20% paste) were developed to test with 30 tourists. The results showed that more than 80% and 50% of correspondents like snacks containing banana and would buy tested products, respectively. Most of the correspondents have never tried such kind of products, in which more than half of this group intended to buy tested product. The tourists gave "taste" liking scores of banana chips with paprika significantly more than that of cheese and onion ($p<0.05$). Liking scores of two cookies were not significantly different in every aspect. The tourists recommended that product's appearance and packaging should be "local looking", rich in taste, and suitable for many occasions including party, picnic, and gift from Thailand. The products should be improved as follows; more banana taste for banana chips and crispier for cookies. Physical, chemical, and biological properties of products were in acceptable range during 3 months of storage.