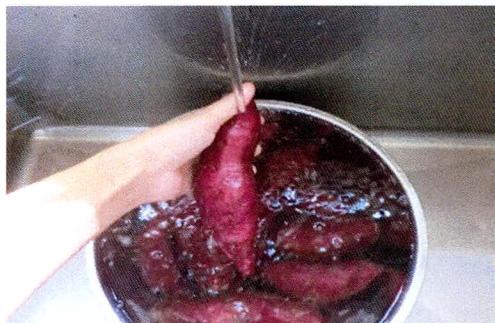


ภาคผนวก

ภาคผนวก ก การเตรียมตัวอย่างมันเทศบด



a. เตรียมมันเทศ



b. ล้างให้สะอาด



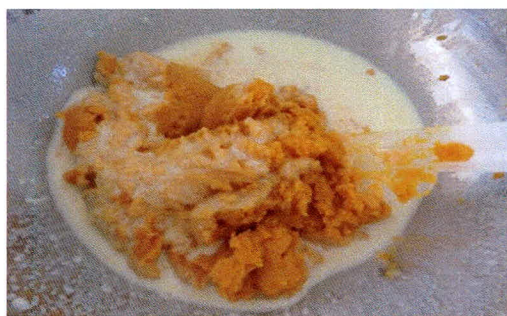
c. ต้มในน้ำเดือด



d. ปอกเปลือก, หั่นชิ้น



e. บดให้ละเอียด



f. เติมส่วนผสมต่างๆ



g. ตีผสมให้เข้ากัน



h. บรรจุกล่อง, แช่แข็ง (-20 °C)

ภาคผนวก ข แบบทดสอบทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนา (GDA)

แบบสอบถาม

ผลิตภัณฑ์ มัณบด ชื่อ วันที่ เวลา

โปรดทดสอบชิมตัวอย่างและตอบคำถามแต่ละคำถาม และให้ขีดเส้นตรงในแนวตั้ง (|) บนเส้นตรงที่กำหนดให้ในตำแหน่งที่อธิบายคุณสมบัติของตัวอย่างได้ดีที่สุด

1. ลักษณะปรากฏ

ละเอียด

หยาบ

2. สีสัมผัส

ขาว

ส้ม

สีม่วง

ม่วง

3. กลิ่นนม

ไม่มี

มี

4. กลิ่นมันเทศ

ไม่มี

มี

5. รสหวาน

ไม่หวาน

หวาน

6. รสเค็ม

ไม่เค็ม

เค็ม

7. รสนม เนย

ไม่มี

มี

8. ความแน่นเนื้อ

แน่น

ฟู

9. ความเหลว

เหลว

เหนียว

10. การละลายในปาก

ช้า

เร็ว

11. กลิ่นรสตกค้าง

น้อย

มาก

ภาคผนวก ค แบบทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส

No.

แบบสอบถาม

ผลิตภัณฑ์ มัณฑน ชื่อ วันที่ เวลา

คำอธิบาย โปรดตอบแบบประเมินตัวอย่างตอบให้ครบทั้ง 2 ตอน เพื่อนำข้อคิดเห็น และความพึงพอใจที่ได้ไปปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้มีความเหมาะสม และเกิดประโยชน์ต่อไป

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง : โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ หน้าข้อความ

1. เพศ ☐ หญิง ☐ ชาย
2. อายุ ☐ ต่ำกว่า 20 ปี ☐ 20-30 ปี ☐ 31-40 ปี ☐ 41-50 ปี ☐ 51 ปีขึ้นไป
3. ท่านเคยรับประทานมัณฑนหรือไม่ ☐ เคย ☐ ไม่เคย

ตอนที่ 2 ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส

คำชี้แจง: โปรดชิมตัวอย่างตามลำดับที่นำเสนอและบันทึกความรู้สึกตัวอย่างและลงคะแนนให้ตรงกับระดับความชอบของท่าน (คะแนนระหว่าง 1 – 9 คะแนน)

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

รายการประเมิน	รหัสตัวอย่าง						
ลักษณะปรากฏ							
สี							
กลิ่นรส							
ความนุ่ม พู							
ความรู้สึกลงในปาก							
ความชอบโดยรวม							

ท่านอยากให้มีการปรับปรุงตัวอย่างมัณฑนอย่างไรบ้าง



ขอขอบคุณที่กรุณาใช้เวลาในการทำการทดสอบ



ภาคผนวก ง เอกสารรับรองโครงการวิจัยในมนุษย์



เอกสารรับรองโครงการวิจัยในมนุษย์

คณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยนครสวรรค์

ชื่อโครงการ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์มันเทศบดแช่แข็ง Product development of frozen mashed sweet potato.
ชื่อหัวหน้าโครงการ	ผศ.ดร.ปริตตา ธนสุกาญจน์
เลขสำคัญโครงการ	HE 55-F1-0018 (Version 1.0)
เลขที่โครงการ/รหัส	55 03 01 0018
สังกัดหน่วยงาน/คณะ	เกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
การรับรอง	ขอรับรองโครงการวิจัยดังกล่าวข้างบนนี้ได้ผ่านการพิจารณาและรับรอง จากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยนครสวรรค์ กลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ ครั้งที่ 10/2555 เมื่อวันที่ 28 พฤศจิกายน 2555
วันสิ้นสุดการรับรอง	วันที่ 28 พฤศจิกายน 2556
ประเภทการรับรอง	รับรองแบบเดิมรูปแบบ

ลงนาม

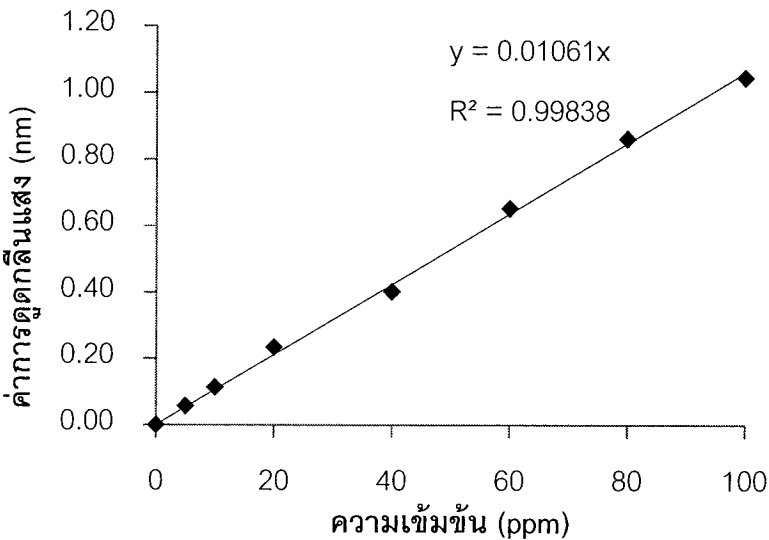
(นายแพทย์สมบูรณ์ พันธุ์สวัสดิกุล)

ประธานคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์

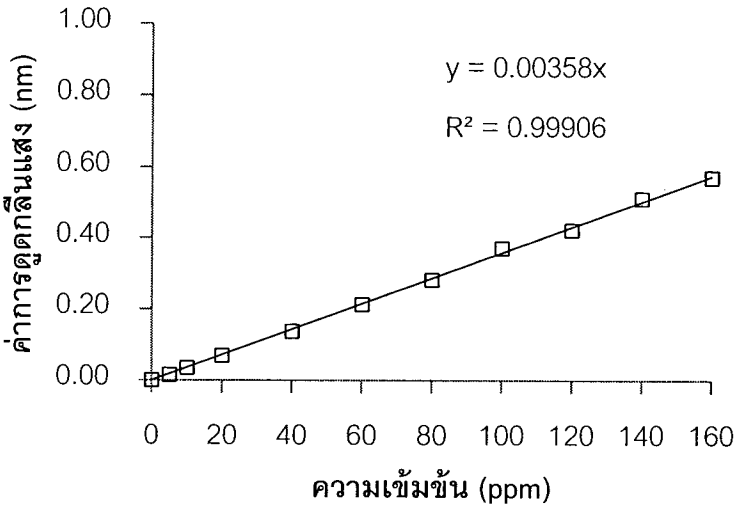
กลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพ

มหาวิทยาลัยนครสวรรค์

ภาคผนวก จ การวิเคราะห์กราฟมาตรฐานสารต้านอนุมูลอิสระ



ภาพ 23 กราฟมาตรฐานกรดแกลลิก



ภาพ 24 กราฟมาตรฐานคาเทชิน