

ภาคผนวก ข

แบบทดสอบและแบบสอบถาม

ข-1 แบบทดสอบลักษณะทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนา

ชื่อผู้ทดสอบ _____ ตัวอย่างเปลือกขนมปัง รหัส _____ ว/ด/ป _____

Appearance

สีน้ำตาล	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
ความเรียบ	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
ความหนาของเปลือก	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
จุดในเปลือกขนมปัง	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

Aroma

Brown	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Nutty	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

Flavor

Brown	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Nutty	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

Taste

หวาน	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
เปรี้ยว	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
ขม	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

Aftertaste

หวาน	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
ขม	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

Texture (Hand feel)

ความเหนียวของเปลือก	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
---------------------	---	-----	---	-----	---	-----	----------	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	-----------	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----

Texture (Eat)

Chew

Grainy	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Chew count	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

After

Toothpack	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
-----------	---	-----	---	-----	---	-----	----------	-----	---	-----	----------	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	----	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----

ชื่อผู้ทดสอบ _____											ตัวอย่าง _____										เนื้อขนมปัง _____		รหัส _____		ว/ด/ป _____									
Appearance																																		
สีเปลือกกวน (ม่วง)	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15			
จุดในเนื้อขนมปัง	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15			
ความชื้น	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15			
ความหยาบ	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15			
Aroma																																		
แป้งสาลีสุก	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15			
แป้งข้าวสุก	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15			
หมัก	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15			
Overall sweet	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15			
Grain	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15			
Nutty	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15			
Dairy product	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15			
Flavor																																		
แป้งสาลีสุก	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15			
แป้งข้าวสุก	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15			
หมัก	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15			
Overall sweet	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15			

Grain	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Nutty	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Dairy product	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

Taste

หวาน	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
เปรี้ยว	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
เค็ม	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

Aftertaste

แป้งสาลีสุก	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
หวาน	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
เปรี้ยว	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
เค็ม	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
ฝืด	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Dry	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

Texture (Hand feel)

ความแข็ง	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
ความเรียบของเนื้อ	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
ความเหนียวของเนื้อ	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
ความยืดหยุ่น	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

Texture (Eat)

Step 1 : First bite

Firmness	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Toothpull	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Cohesiveness	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

Step 2 : Chew

Moistness	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Cohesive of mass	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Moisture absorption	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Grainy	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Chew count	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

Step 3 : After

Toothpack	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Particles	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

ข-2 แบบสอบถามการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อขนมปังที่ใช้แป้งข้าวสาลีทดแทน
แป้งสาลีในอัตราส่วนต่างๆ

แบบสอบถาม

เรียน ผู้ตอบแบบสอบถาม

เรื่อง การสำรวจความชอบของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ขนมปังจากแป้งสาลีผสมแป้งข้าวสาลี

คำชี้แจง แบบสอบถามชุดนี้ เป็นการสำรวจความชอบของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ขนมปัง
จากแป้งสาลีผสมแป้งข้าวสาลี เพื่อประกอบการทำวิทยานิพนธ์ของนาย ภัทรภณ ภูเพ็ชร
นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัย
ธรรมศาสตร์ ดังนั้นจึงใคร่ขอความร่วมมือจากทุกท่าน กรุณาช่วยตอบแบบสอบถามให้
สมบูรณ์ ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบมา จะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับงานวิจัยนี้และ
จะไม่มีผลกระทบใดๆ ต่อท่านทั้งสิ้น ขอขอบพระคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือใน
การตอบแบบสอบถาม

ขอขอบคุณในความร่วมมือ

ผู้ทำวิจัย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม

- 1) เพศ ☐ ชาย
☐ หญิง
- 2) อายุ ☐ น้อยกว่า 15 ปี
☐ 15 – 20 ปี
☐ 21 – 30 ปี
☐ 31 – 40 ปี
☐ 41 – 50 ปี
☐ มากกว่า 50 ปี
- 3) อาชีพ ☐ นักเรียน/นักศึกษา
☐ รับราชการ
☐ รับจ้างทั่วไป
☐ ทำธุรกิจส่วนตัว
☐ ค้าขาย
☐ พ่อบ้าน / แม่บ้าน
☐ อื่นๆ ระบุ _____
- 4) รายได้ส่วนบุคคลต่อเดือน ☐ ต่ำกว่า 5,000 บาท
☐ 5,000 – 7,500 บาท
☐ 7,501 – 10,000 บาท
☐ มากกว่า 10,000 บาท

ส่วนที่ 2 แบบทดสอบความชอบ

ตัวอย่าง #

*** โปรดสังเกตลักษณะปรากฏของขนมปัง ***

1) ท่านรู้สึกอย่างไรกับสีของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

2) ท่านรู้สึกอย่างไรกับลักษณะของโพรงอากาศในเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

*** โปรดชิมขนมปัง ***

3) ท่านรู้สึกอย่างไรกับกลิ่นรสของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

4) ท่านรู้สึกอย่างไรกับรสชาติของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

5) ท่านรู้สึกอย่างไรกับความนุ่มของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

6) ท่านรู้สึกอย่างไรกับเนื้อสัมผัสโดยรวมของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

*** โปรดพิจารณาลักษณะโดยรวมทั้งหมดของขนมปัง ***

7) ท่านมีความชอบโดยรวมกับขนมปังอย่างไร

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

ตัวอย่าง #

*** โปรดสังเกตลักษณะปรากฏของขนมปัง ***

1) ท่านรู้สึกอย่างไรกับสีของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

2) ท่านรู้สึกอย่างไรกับลักษณะของโพรงอากาศในเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

*** โปรดชิมขนมปัง ***

3) ท่านรู้สึกอย่างไรกับกลิ่นรสของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

4) ท่านรู้สึกอย่างไรกับรสชาติของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

5) ท่านรู้สึกอย่างไรกับความนุ่มของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

6) ท่านรู้สึกอย่างไรกับเนื้อสัมผัสโดยรวมของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

*** โปรดพิจารณาลักษณะโดยรวมทั้งหมดของขนมปัง ***

7) ท่านมีความชอบโดยรวมกับขนมปังอย่างไร

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

ตัวอย่าง #

*** โปรดสังเกตลักษณะปรากฏของขนมปัง ***

1) ท่านรู้สึกอย่างไรกับสีของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

2) ท่านรู้สึกอย่างไรกับลักษณะของโพรงอากาศในเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

*** โปรดชิมขนมปัง ***

3) ท่านรู้สึกอย่างไรกับกลิ่นรสของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

4) ท่านรู้สึกอย่างไรกับรสชาติของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

5) ท่านรู้สึกอย่างไรกับความนุ่มของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

6) ท่านรู้สึกอย่างไรกับเนื้อสัมผัสโดยรวมของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

*** โปรดพิจารณาลักษณะโดยรวมทั้งหมดของขนมปัง ***

7) ท่านมีความชอบโดยรวมกับขนมปังอย่างไร

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

ตัวอย่าง #

*** โปรดสังเกตลักษณะปรากฏของขนมปัง ***

1) ท่านรู้สึกอย่างไรกับสีของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

2) ท่านรู้สึกอย่างไรกับลักษณะของโพรงอากาศในเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

*** โปรดชิมขนมปัง ***

3) ท่านรู้สึกอย่างไรกับกลิ่นรสของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

4) ท่านรู้สึกอย่างไรกับรสชาติของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

5) ท่านรู้สึกอย่างไรกับความนุ่มของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

6) ท่านรู้สึกอย่างไรกับเนื้อสัมผัสโดยรวมของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

*** โปรดพิจารณาลักษณะโดยรวมทั้งหมดของขนมปัง ***

7) ท่านมีความชอบโดยรวมกับขนมปังอย่างไร

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

ตัวอย่าง #

*** โปรดสังเกตลักษณะปรากฏของขนมปัง ***

1) ท่านรู้สึกอย่างไรกับสีของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

2) ท่านรู้สึกอย่างไรกับลักษณะของโพรงอากาศในเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

*** โปรดชิมขนมปัง ***

3) ท่านรู้สึกอย่างไรกับกลิ่นรสของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

4) ท่านรู้สึกอย่างไรกับรสชาติของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

5) ท่านรู้สึกอย่างไรกับความนุ่มของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

6) ท่านรู้สึกอย่างไรกับเนื้อสัมผัสโดยรวมของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

*** โปรดพิจารณาลักษณะโดยรวมทั้งหมดของขนมปัง ***

7) ท่านมีความชอบโดยรวมกับขนมปังอย่างไร

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

ตัวอย่าง #

*** โปรดสังเกตลักษณะปรากฏของขนมปัง ***

1) ท่านรู้สึกอย่างไรกับสีของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

2) ท่านรู้สึกอย่างไรกับลักษณะของโพรงอากาศในเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

*** โปรดชิมขนมปัง ***

3) ท่านรู้สึกอย่างไรกับกลิ่นรสของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

4) ท่านรู้สึกอย่างไรกับรสชาติของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

5) ท่านรู้สึกอย่างไรกับความนุ่มของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

6) ท่านรู้สึกอย่างไรกับเนื้อสัมผัสโดยรวมของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

*** โปรดพิจารณาลักษณะโดยรวมทั้งหมดของขนมปัง ***

7) ท่านมีความชอบโดยรวมกับขนมปังอย่างไร

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

ขอขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือ

ข-3 แบบสอบถามการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อขนมปังที่ใช้แป้งข้าวสาลีทดแทน
แป้งสาลีในระดับร้อยละ 30 เมื่อแปรปริมาณของ KS 505

แบบสอบถาม

เรียน ผู้ตอบแบบสอบถาม

เรื่อง การสำรวจความชอบของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ขนมปังจากแป้งสาลีผสมแป้งข้าวสาลี

คำชี้แจง แบบสอบถามชุดนี้ เป็นการสำรวจความชอบของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ขนมปัง
จากแป้งสาลีผสมแป้งข้าวสาลี เพื่อประกอบการทำวิทยานิพนธ์ของนาย ภัทรภณ ภูเพ็ชร
นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัย
ธรรมศาสตร์ ดังนั้นจึงใคร่ขอความร่วมมือจากทุกท่าน กรุณาช่วยตอบแบบสอบถามให้
สมบูรณ์ ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบมา จะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับงานวิจัยนี้และ
จะไม่มีผลกระทบใดๆ ต่อท่านทั้งสิ้น ขอขอบพระคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือใน
การตอบแบบสอบถาม

ขอขอบคุณในความร่วมมือ

ผู้ทำวิจัย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม

- 1) เพศ ☐ ชาย
☐ หญิง
- 2) อายุ ☐ น้อยกว่า 15 ปี
☐ 15 – 20 ปี
☐ 21 – 30 ปี
☐ 31 – 40 ปี
☐ 41 – 50 ปี
☐ มากกว่า 50 ปี
- 3) อาชีพ ☐ นักเรียน/นักศึกษา
☐ รับราชการ
☐ รับจ้างทั่วไป
☐ ทำธุรกิจส่วนตัว
☐ ค้าขาย
☐ พ่อบ้าน / แม่บ้าน
☐ อื่นๆ ระบุ _____
- 4) รายได้ส่วนบุคคลต่อเดือน ☐ ต่ำกว่า 5,000 บาท
☐ 5,000 – 7,500 บาท
☐ 7,501 – 10,000 บาท
☐ มากกว่า 10,000 บาท

ส่วนที่ 2 แบบทดสอบความชอบ

ตัวอย่าง #

*** โปรดสังเกตลักษณะปรากฏของขนมปัง ***

1) ท่านรู้สึกอย่างไรกับสีของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

2) ท่านรู้สึกอย่างไรกับลักษณะของโพรงอากาศในเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

*** โปรดชิมขนมปัง ***

3) ท่านรู้สึกอย่างไรกับกลิ่นรสของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

4) ท่านรู้สึกอย่างไรกับรสชาติของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

5) ท่านรู้สึกอย่างไรกับความนุ่มของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

6) ท่านรู้สึกอย่างไรกับเนื้อสัมผัสโดยรวมของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

*** โปรดพิจารณาลักษณะโดยรวมทั้งหมดของขนมปัง ***

7) ท่านมีความชอบโดยรวมกับขนมปังอย่างไร

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

ตัวอย่าง #

*** โปรดสังเกตลักษณะปรากฏของขนมปัง ***

1) ท่านรู้สึกอย่างไรกับสีของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

2) ท่านรู้สึกอย่างไรกับลักษณะของโพรงอากาศในเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

*** โปรดชิมขนมปัง ***

3) ท่านรู้สึกอย่างไรกับกลิ่นรสของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

4) ท่านรู้สึกอย่างไรกับรสชาติของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

5) ท่านรู้สึกอย่างไรกับความนุ่มของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

6) ท่านรู้สึกอย่างไรกับเนื้อสัมผัสโดยรวมของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

*** โปรดพิจารณาลักษณะโดยรวมทั้งหมดของขนมปัง ***

7) ท่านมีความชอบโดยรวมกับขนมปังอย่างไร

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

ตัวอย่าง #

*** โปรดสังเกตลักษณะปรากฏของขนมปัง ***

1) ท่านรู้สึกอย่างไรกับสีของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

2) ท่านรู้สึกอย่างไรกับลักษณะของโพรงอากาศในเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

*** โปรดชิมขนมปัง ***

3) ท่านรู้สึกอย่างไรกับกลิ่นรสของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

4) ท่านรู้สึกอย่างไรกับรสชาติของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

5) ท่านรู้สึกอย่างไรกับความนุ่มของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

6) ท่านรู้สึกอย่างไรกับเนื้อสัมผัสโดยรวมของเนื้อขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

*** โปรดพิจารณาลักษณะโดยรวมทั้งหมดของขนมปัง ***

7) ท่านมีความชอบโดยรวมกับขนมปังอย่างไร

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

ขอขอบพระคุณที่ให้ความร่วมมือ

ข-4 แบบสอบถามการทดสอบผลิตภัณฑ์ขนมปังที่ใช้แป้งข้าวสาลีทดแทนแป้งสาลี
บางส่วนสูตรที่ได้รับการคัดเลือกก่อนนำออกสู่ตลาด

แบบสอบถามการยอมรับของผู้บริโภค

เรียน ผู้ตอบแบบสอบถาม

เรื่อง การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ขนมปัง

คำชี้แจง แบบสอบถามชุดนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการทำวิทยานิพนธ์ของ นาย ภัทรภณ ภูเพ็ชร นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัย ธรรมศาสตร์ ดังนั้นจึงใคร่ขอความร่วมมือจากท่าน กรุณาตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์ ข้อมูลทั้งหมดที่ท่านตอบมา จะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับงานวิจัยนี้ และจะไม่มีผลกระทบใดๆ ต่อท่านทั้งสิ้น ขอขอบพระคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม

ขอขอบคุณในความร่วมมือ
ผู้ทำวิจัย

คำแนะนำ กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ หรือ ✕ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ท่านเลือก

ส่วนที่ 1 ข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม

- 1) เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
- 2) อายุ ☐ น้อยกว่า 15 ปี ☐ 15 – 20 ปี
☐ 21 – 30 ปี ☐ 31 – 40 ปี
☐ 41 – 50 ปี ☐ มากกว่า 50 ปี
- 3) การศึกษา ☐ ต่ำกว่ามัธยมศึกษาตอนต้น ☐ มัธยมศึกษาตอนต้น
☐ มัธยมศึกษาตอนปลาย ☐ ปวช.
☐ อนุปริญญา/ปวส. ☐ปริญญาตรี
☐ ปริญญาโท ☐ ปริญญาเอก
- 4) อาชีพ ☐ นักเรียน/นักศึกษา ☐ พนักงานบริษัทเอกชน
☐ รับราชการ ☐ รับจ้างทั่วไป
☐ ทำธุรกิจส่วนตัว ☐ ค้าขาย
☐ พ่อบ้าน / แม่บ้าน ☐ อื่นๆ โปรดระบุ_____
- 5) รายได้ส่วนบุคคลต่อเดือน ☐ ต่ำกว่า 10,000 บาท ☐ 10,001 – 15,000 บาท
☐ 15,001 – 20,000 บาท ☐ 20,001 – 25,000 บาท
☐ 25,001 – 30,000 บาท ☐ 30,001 – 35,000 บาท
☐ 35,001 – 40,000 บาท ☐ มากกว่า 40,000 บาท

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการทดสอบผลิตภัณฑ์ขนมปัง

*** โปรดสังเกตลักษณะปรากฏของขนมปัง ***

6) ท่านรู้สึกอย่างไรกับลักษณะปรากฏของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

7) ท่านรู้สึกอย่างไรกับสีของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

*** โปรดชิมขนมปัง ***

8) ท่านรู้สึกอย่างไรกับกลิ่นรสของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

9) ท่านรู้สึกอย่างไรกับรสชาติของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

10) ท่านรู้สึกอย่างไรกับเนื้อสัมผัสของขนมปัง

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

*** โปรดพิจารณาลักษณะโดยรวมทั้งหมดของขนมปัง ***

11) ท่านมีความชอบโดยรวมกับขนมปังอย่างไร

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	ไม่ชอบ	เฉยๆ	ชอบ	ชอบ	ชอบ	ชอบมาก
มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	เล็กน้อย		เล็กน้อย	ปานกลาง	มาก	ที่สุด

12) ท่านยอมรับผลิตภัณฑ์ขนมปังนี้หรือไม่

☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ เพราะ_____

13) ถ้ามีผลิตภัณฑ์นี้ออกวางจำหน่าย ท่านคิดว่าจะซื้อผลิตภัณฑ์นี้หรือไม่

- ☐ ซื้ออย่างแน่นอน
- ☐ อาจจะซื้อ
- ☐ อาจจะซื้อหรือไม่ซื้อ
- ☐ อาจจะไม่ซื้อ
- ☐ ไม่ซื้ออย่างแน่นอน

(มีต่อ หน้าถัดไป !!!!!)

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับโภชนาการของผลิตภัณฑ์ขนมปังจากแป้งสาลีผสมแป้งข้าวสาลี และข้อมูลทางการตลาด

คำแนะนำ กรุณาอ่านข้อความต่อไปนี้ แล้วทำเครื่องหมาย ✓ หรือ ✗ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ท่านเลือก

ขนมปังที่ท่านได้ทดสอบไปนั้น เป็น “ขนมปังจากแป้งสาลีผสมแป้งข้าวสาลี” ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เนื่องจากมีส่วนผสมของข้าวสาลีซึ่งประกอบไปด้วยสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายเป็นจำนวนมาก ข้าวสาลีมีสีม่วงเข้มซึ่งเป็นสีของรงควัตถุพวกแอนโทไซยานิน (anthocyanin) และโปรแอนโทไซยานิดิน (proanthocyanidin) ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระตามธรรมชาติ ซึ่งสามารถลดความเสี่ยงของการเกิดโรคเรื้อรังที่ไม่ติดต่อ เช่น โรคหัวใจ โรคเบาหวาน และโรคมะเร็ง รงควัตถุในข้าวสาลียังช่วยบำรุงเส้นผมและกระตุ้นให้สีผมเข้มขึ้นตามธรรมชาติ ชะลอการเกิดผมหงอกก่อนวัยอันควร และช่วยบำรุงผิวพรรณให้ดูอ่อนกว่าวัยได้จากการทดสอบในห้องปฏิบัติการ พบว่า ขนมปังข้าวสาลีที่ท่านได้ทดสอบไปนั้น มีประสิทธิภาพในการต้านอนุมูลอิสระได้ดีมากกว่าขนมปังแซนด์วิชที่ผลิตจากแป้งสาลีล้วนถึง 1.3 เท่า นอกจากนี้ ข้าวสาลียังเป็นแหล่งที่ดีของธาตุเหล็ก โปรตีน และสังกะสีอีกด้วย

14) หลังทราบข้อมูลทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์แล้ว ท่านยอมรับ**ผลิตภัณฑ์ขนมปังจากแป้งสาลีผสมแป้งข้าวสาลี**หรือไม่

☐ ยอมรับ ☐ ไม่ยอมรับ เพราะ_____

15) หลังทราบข้อมูลทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์แล้ว ถ้ามีผลิตภัณฑ์นี้ออกวางจำหน่าย ท่านคิดว่าท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์นี้หรือไม่

- ☐ ซื้ออย่างแน่นอน
- ☐ อาจจะซื้อ
- ☐ อาจจะซื้อหรือไม่ซื้อ
- ☐ อาจจะไม่ซื้อ
- ☐ ไม่ซื้ออย่างแน่นอน

16) หลังทราบข้อมูลทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์แล้ว ถ้ามีผลิตภัณฑ์นี้ออกวางจำหน่ายในราคา 35 บาท (ขนมปัง 12 แผ่น 450 กรัม) ท่านคิดว่าราคาที่จำหน่ายมีความเหมาะสมหรือไม่

☐ ราคาดีน้อยกว่าคุณภาพ ☐ ราคาเหมาะสมกับคุณภาพ ☐ ราคาสูงกว่าคุณภาพ