

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

3.1 วัสดุดิบ

- อาหารของชุมชนจอมทอง

3.2 อุปกรณ์

- ตู้อบลมร้อน (Hot air oven, Memmert Co. KG, Germany)
- เครื่องชั่งไฟฟ้าทศนิยม 4 ตำแหน่ง (Analytical Balance “Sartorius” model A120S, Sartorius GmbH Gottingen, Germany)
- ชุดวิเคราะห์ไขมัน Soxhlet
- ชุดวิเคราะห์โปรตีนโดยวิธี Kjeldahl
- ชุดวิเคราะห์เส้นใย

3.3 วิธีการวิจัย

3.3.1 สํารวจชนิดอาหารไทยของชุมชนจอมทอง

สํารวจชนิดอาหารไทยของชุมชนจอมทองทั้งอาหารคาวและอาหารหวานรวมถึงองค์ประกอบในการผลิตอาหารแต่ละชนิด

3.3.2 ศึกษาการจัดสํารับอาหารไทยชุมชนจอมทอง

นำอาหารท้องถิ่นของชุมชนจอมทองทั้งอาหารคาวและอาหารหวานจัดชุดพร้อมเครื่องเคียงจำนวน 3 สํารับ โดยยึดหลักให้มีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่ใน 1 สํารับ จากนั้นทำการทดสอบคุณภาพของสํารับอาหารดังนี้

- 1) ประเมินความพึงพอใจของผู้ประกอบการ ผู้บริโภค โดยการใช้แบบสอบถาม
- 2) วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของอาหารแต่ละสํารับ โดยการวิเคราะห์ปริมาณโปรตีน ไขมัน เถ้า ใยอาหาร ตามวิธี AOAC (2000) คาร์โบไฮเดรตและพลังงานโดยวิธีคำนวณ

3.3.3 ศึกษาภาชนะท้องถิ่นสำหรับการจัดสำรับอาหารไทยชุมชนจอมทอง

- 1) สำรวจภาชนะท้องถิ่นในเขตชุมชนจอมทองและพื้นที่ใกล้เคียงที่ใช้ใส่อาหารและเลือกภาชนะสำหรับใส่อาหารจากการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภค ผู้ประกอบการ โดยการใช้แบบสอบถาม
- 2) เลือกภาชนะในท้องถิ่นสำหรับจัดสำรับอาหาร จากการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภค ผู้ประกอบการ โดยการใช้แบบสอบถาม

3.3.4 กำหนดต้นทุนการผลิตสำรับอาหาร

นำสำรับอาหารไทยชุมชนจอมทองที่คัดเลือกได้จากการวิจัยข้อที่ 3.3.2 มาจัดใส่ภาชนะและจัดวางในภาชนะสำหรับใส่สำรับจากนั้นคำนวณต้นทุนการผลิต

3.3.5 การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ

วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติของการทดลองในหัวข้อ 3.3.2 ข้อย่อย 2 ใช้แผนการทดลองแบบสุ่ม (Completely Randomized Design : CRD) และวิเคราะห์ความแปรปรวน (Analysis of Variance , ANOVA) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ($P \leq 0.05$) หากผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ทำการวิเคราะห์ความแตกต่างระหว่างค่าเฉลี่ยด้วยวิธี Least Significant Difference (LSD)