

บทที่ ๔

ผลการทดลอง

๔.๑ ผลการศึกษาตำรับพื้นฐานในการทำซอส ๔ ชนิด

คัดเลือกตำรับพื้นฐานในการทำซอสจากอาจารย์ที่มีความเชี่ยวชาญดังนี้ ซอสพิซซา จากอาจารย์เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ เอกสารตำรับอาหารในวิชาอาหารยุโรป ซอสมะเขือเทศ ซอสพริก ซอสชีฟูตส์ จากอาจารย์เชาวลิต อุปฐาก เอกสารตำรับอาหารในวิชาทดลองอาหาร (ภาคผนวก ก) เป็นตำรับพื้นฐานในการศึกษา

ตารางที่ ๔.๑ แสดงสูตรพื้นฐานซอสมะเขือเทศ

วัตถุดิบ	ปริมาณ (กรัม)
มะเขือเทศสุกผ่านมาเอามาเมล็ด	๑,๐๐๐
พริกไทยป่น	๕
น้ำส้มสายชู	๔๐
กานพลู	๐.๕
หอมใหญ่สับ	๕๐
น้ำตาลทราย	๖๐
อบเชย	๕-๖ ชิ้น
กระเทียมสับ	๓๐
เกลือป่น	๘

ที่มา: เชาวลิต, ๒๕๕๖

ตารางที่ ๔.๒ แสดงสูตรพื้นฐานซอสพริก

วัตถุดิบ	ปริมาณ (กรัม)
พริกชี้ฟ้าแดง	๒๕๐
กระเทียม	๑๐๐
มะละกอสุก	๑,๐๐๐
น้ำตาลทรายขาว	๓๔๐
เกลือป่น	๖๖
น้ำส้มสายชู	๕๐๐

ที่มา: เชาวลิต, ๒๕๕๖

ตารางที่ ๔.๓ แสดงสูตรพื้นฐานซอสพริกข่า

วัตถุดิบ	ปริมาณ (กรัม)
ซอสมะเขือเทศ	๖๐๐
หอมหัวใหญ่สับ	๒๐๐
เกลือป่น	๑๐
ผงออริกานो	๖
กระเทียมสับ	๒๐
น้ำตาลทราย	๒๐
พริกไทยป่น	๔
น้ำมันพืช	๕๐
ใบกระวาน	๒

ที่มา: เจตนิพัทธ์, ๒๕๕๖

ตารางที่ ๔.๔ แสดงสูตรพื้นฐานซอสซีฟูดส์

วัตถุดิบ	ปริมาณ (กรัม)
ส่วนผสม	
กระเทียม	๑๐๐
ผักชี	๔๐
พริกชี้หนู	๖๐
น้ำกระเทียมดอง	๔๐
น้ำมะนาว	๒๔๐
เกลือไทย	๒๐
น้ำตาลทราย	๖๐

ที่มา: เชาวลิต, ๒๕๕๖

๔.๒ ผลการศึกษาปริมาณที่เหมาะสมเปลือกแดงโมที่เหลือใช้ โดยวิธีการเสริมลงในผลิตภัณฑ์ในปริมาณที่แตกต่างกันของ ซอสมะเขือเทศ ซอสพริก ซอสพืชมะเขือเทศ และซอสซีฟูดส์ ดังนี้

๔.๒.๑ การทดลองครั้งนี้ได้นำสูตรพื้นฐาน มาพัฒนาตำรับ โดยการศึกษาปริมาณการเสริมเปลือกแดงโมดอง ๓ ระดับ คือ ๕ ๑๐ และ ๑๕ เปอร์เซ็นต์ ในผลิตภัณฑ์ซอสมะเขือเทศ โดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design, RCBD) นำไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ใช้ผู้ทดสอบชิมจำนวน ๔๐ คน ซึ่งเป็นอาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่มีความเชี่ยวชาญทางด้านอาหาร

ตารางที่ ๔.๕ แสดงปริมาณที่เหมาะสมเปลือกแตงโมที่เหลือใช้ ในผลิตภัณฑ์ซอสมะเขือเทศ

วัตถุดิบ	ปริมาณ กรัม		
	๕ เปอร์เซ็นต์	๑๐ เปอร์เซ็นต์	๑๕ เปอร์เซ็นต์
มะเขือเทศสุกผ่านมาเอาเมล็ด	๑,๐๐๐	๑,๐๐๐	๑,๐๐๐
พริกไทยป่น	๕	๕	๕
น้ำส้มสายชู	๔๐	๔๐	๔๐
กานพลู	๑ ดอก	๑ ดอก	๑ ดอก
หอมใหญ่สับ	๕๐	๕๐	๕๐
น้ำตาลทราย	๖๐	๖๐	๖๐
อบเชย	๕-๖ ชิ้น	๕-๖ ชิ้น	๕-๖ ชิ้น
กระเทียมสับ	๓๐	๓๐	๓๐
เกลือป่น	๘	๘	๘
เปลือกแตงโมคง	๕๙.๖๕	๑๑๙.๓	๑๗๘.๙๕

ตารางที่ ๔.๖ แสดงค่าคุณภาพทางประสาทสัมผัสของซอสมะเขือเทศจำนวน ๓ สูตร

คุณภาพ ทางประสาทสัมผัส	สูตรเสริม		
	๕ เปอร์เซ็นต์	๑๐ เปอร์เซ็นต์	๑๕ เปอร์เซ็นต์
ลักษณะปรากฏ	๗.๗๓ ^a ± ๐.๘๓	๗.๖๐ ^a ± ๐.๙๓	๘.๐๗ ^a ± ๐.๘๗
สี	๗.๕๗ ^b ± ๐.๘๒	๗.๗๐ ^{ab} ± ๐.๗๕	๘.๐๗ ^a ± ๐.๗๘
กลิ่น	๗.๒๐ ^b ± ๐.๙๒	๗.๘๐ ^a ± ๐.๘๕	๘.๑๐ ^a ± ๐.๙๒
รสชาติ	๗.๕๓ ^b ± ๐.๘๒	๗.๘๗ ^{ab} ± ๐.๘๒	๘.๑๐ ^a ± ๐.๙๖
เนื้อสัมผัส	๗.๖๐ ^a ± ๐.๙๐	๗.๗๐ ^a ± ๐.๘๔	๘.๐๐ ^a ± ๐.๙๐
ความชอบโดยรวม	๗.๗๗ ^a ± ๐.๘๒	๗.๘๓ ^a ± ๐.๘๓	๘.๑๓ ^a ± ๐.๘๒

หมายเหตุ: ตัวอักษรในแนวนอนเดียวกันที่มีอักษรเหมือนกัน หมายถึง ค่าที่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ ๐.๐๕

จากตารางที่ ๔.๖ ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่าผู้ชิมให้การยอมรับในผลิตภัณฑ์ซอสมะเขือเทศเสริมเปลือกแตงโมที่เหลือใช้ ที่ระดับ ๑๕ เปอร์เซ็นต์ ในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม โดยมีคะแนนเฉลี่ย ๘.๐๗ ๘.๐๗ ๘.๑๐ ๘.๑๐ และ ๘.๑๓ ตามลำดับ อยู่ในระดับความชอบมาก เมื่อนำมาวิเคราะห์ความแปรปรวน และหาความแตกต่างทางสถิติ พบว่าคุณลักษณะ ด้านสี กลิ่น และรสชาติ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ ๐.๐๕ ส่วนด้านลักษณะปรากฏ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ ๐.๐๕

๔.๒.๒ การทดลองครั้งนี้ได้นำสูตรพื้นฐานซอสพริก มาพัฒนาตำรับ โดยการศึกษาปริมาณการเสริมเปลือกแดงโมดอง ๓ ระดับ คือ ๓ ๖ และ ๙ เปอร์เซ็นต์ ของน้ำหนักส่วนผสมทั้งหมด ในผลิตภัณฑ์ซอสพริก โดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design, RCBD) นำไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ใช้ผู้ทดสอบชิมจำนวน ๔๐ คน ซึ่งเป็นอาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่มีความเชี่ยวชาญทางด้านอาหาร

ตารางที่ ๔.๗ แสดงปริมาณที่เหมาะสมเปลือกแดงโมที่เหลือใช้ ในผลิตภัณฑ์ซอสพริก

วัตถุดิบ	ปริมาณ กรัม		
	๓ เปอร์เซ็นต์	๖ เปอร์เซ็นต์	๙ เปอร์เซ็นต์
พริกชี้ฟ้าแดง	๒๕๐	๒๕๐	๒๕๐
กระเทียม	๑๐๐	๑๐๐	๑๐๐
มะละกอสุก	๑๐๐๐	๑๐๐๐	๑๐๐๐
น้ำตาลทรายขาว	๓๔๐	๓๔๐	๓๔๐
เกลือป่น	๖๖	๖๖	๖๖
น้ำส้มสายชู	๕๐๐	๕๐๐	๕๐๐
เปลือกแดงโมดอง	๖๗.๖๘	๑๓๕.๓๖	๒๐๓.๐๔

ตารางที่ ๔.๘ แสดงค่าคุณภาพทางประสาทสัมผัสของซอสพริกจำนวน ๓ สูตร

คุณภาพทางประสาทสัมผัส	สูตรเสริม		
	๓ เปอร์เซ็นต์	๖ เปอร์เซ็นต์	๙ เปอร์เซ็นต์
ลักษณะปรากฏ	๗.๓๗ ^a ± ๐.๘๙	๗.๔๓ ^a ± ๐.๘๖	๗.๘๐ ^a ± ๐.๐๓
สี	๗.๗๓ ^a ± ๐.๘๗	๗.๔๓ ^a ± ๐.๘๒	๗.๘๐ ^a ± ๐.๐๓
กลิ่น	๗.๕๗ ^a ± ๐.๗๓	๗.๒๗ ^a ± ๐.๖๔	๗.๓๐ ^a ± ๐.๙๙
รสชาติ	๗.๕๓ ^a ± ๐.๖๓	๗.๕๗ ^a ± ๐.๘๖	๗.๔๐ ^a ± ๐.๐๔
เนื้อสัมผัส	๗.๖๗ ^a ± ๐.๖๑	๗.๕๗ ^a ± ๐.๙๔	๗.๖๐ ^a ± ๐.๐๗
ความชอบโดยรวม	๗.๖๓ ^a ± ๐.๘๑	๗.๖๐ ^a ± ๐.๘๙	๗.๙๐ ^a ± ๐.๙๖

หมายเหตุ: ตัวอักษรในแนวนอนเดียวกันที่มีอักษรเหมือนกัน หมายถึง ค่าที่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ ๐.๐๕

จากตารางที่ ๔.๘ ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่าผู้ชิมให้การยอมรับในผลิตภัณฑ์ซอสพริกเสริมเปลือกแดงโมที่เหลือใช้ ที่ระดับ ๙ เปอร์เซนต์ ในด้านลักษณะปรากฏ สี และความชอบโดยรวม โดยมีคะแนนเฉลี่ย ๗.๘๐ ๗.๘๐ และ ๗.๙๐ ตามลำดับ อยู่ในระดับความชอบปานกลางถึงชอบมาก ส่วนด้านรสชาติ ผู้ชิมให้การยอมรับในสูตรที่ ๒ โดยมีคะแนนเฉลี่ย ๗.๕๗ อยู่ในระดับความชอบปานกลาง ส่วนด้านกลิ่น และเนื้อสัมผัส ผู้ชิมให้การยอมรับในสูตรที่ ๒ โดยมีคะแนนเฉลี่ย ๗.๕๗ และ ๗.๖๗ ตามลำดับ อยู่ในระดับความชอบปานกลาง เมื่อนำมาวิเคราะห์ความแปรปรวน และหาความแตกต่างทางสถิติ พบว่าคุณลักษณะ ด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ ๐.๐๕

๔.๒.๓ การทดลองครั้งนี้ได้นำสูตรพื้นฐานซอสพริก มาพัฒนาดำรับ โดยการศึกษาปริมาณการเสริมเปลือกแดงโมดอง ๓ ระดับ คือ ๑๐ ๒๐ และ ๓๐ เปอร์เซนต์ ของส่วนผสมน้ำหนักทั้งหมด ในผลิตภัณฑ์ซอสพริก โดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design, RCBD) นำไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ใช้ผู้ทดสอบชิมจำนวน ๔๐ คน ซึ่งเป็นอาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่มีความเชี่ยวชาญทางด้านอาหาร

ตารางที่ ๔.๙ แสดงปริมาณที่เหมาะสมเปลือกแดงโมที่เหลือใช้ ในผลิตภัณฑ์ซอสพริก

วัตถุดิบ	ปริมาณ กรัม		
	๑๐ เปอร์เซนต์	๒๐ เปอร์เซนต์	๓๐ เปอร์เซนต์
ซอสมะเขือเทศ	๖๐๐	๖๐๐	๖๐๐
หอมหัวใหญ่สับ	๒๐๐	๒๐๐	๒๐๐
เกลือป่น	๑๐	๑๐	๑๐
ผงออริกาโน	๖	๖	๖
กระเทียมสับ	๒๐	๒๐	๒๐
น้ำตาลทราย	๒๐	๒๐	๒๐
พริกไทยป่น	๔	๔	๔
น้ำมันพืช	๕๐	๕๐	๕๐
ใบกระวาน	๒	๒	๒
เปลือกแดงโมดอง	๙๑.๒	๑๘๒.๔	๒๗๓.๖

ตารางที่ ๔.๑๐ แสดงค่าคุณภาพทางประสาทสัมผัสของซอสพืชม้าจำนวน ๓ สูตร

คุณภาพ ทางประสาทสัมผัส	สูตรเสริม		
	๑๐ เปอร์เซ็นต์	๒๐ เปอร์เซ็นต์	๓๐ เปอร์เซ็นต์
ลักษณะปรากฏ	๗.๘๗ ^a ± ๐.๙๔	๗.๖๓ ^a ± ๐.๙๓	๘.๑๐ ^a ± ๐.๘๘
สี	๗.๗๓ ^a ± ๐.๙๔	๗.๗๗ ^a ± ๐.๗๗	๘.๑๐ ^a ± ๐.๘๐
กลิ่น	๗.๗๓ ^a ± ๐.๙๘	๗.๘๓ ^a ± ๐.๘๗	๘.๑๐ ^a ± ๐.๙๒
รสชาติ	๗.๘๓ ^a ± ๐.๑๘	๗.๘๘ ^a ± ๐.๘๒	๘.๑๐ ^a ± ๐.๙๖
เนื้อสัมผัส	๗.๘๗ ^a ± ๐.๘๖	๗.๖๗ ^a ± ๐.๘๐	๘.๐๓ ^a ± ๐.๙๓
ความชอบโดยรวม	๘.๐๓ ^a ± ๐.๐๗	๗.๘๓ ^a ± ๐.๗๙	๘.๑๗ ^a ± ๐.๘๓

หมายเหตุ: ตัวอักษรในแนวนอนเดียวกันที่มีอักษรเหมือนกัน หมายถึง ค่าที่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ ๐.๐๕

จากตารางที่ ๔.๑๐ ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่าผู้ชิมให้การยอมรับในผลิตภัณฑ์ซอสพืชม้าเสริมเปลือกแดงโมที่เหลืองใช้ ที่ระดับ ๓๐ เปอร์เซ็นต์ ในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม โดยมีคะแนนเฉลี่ย ๘.๑๐ ๘.๑๐ ๘.๑๐ ๘.๑๐ ๘.๐๓ และ ๘.๑๗ ตามลำดับ อยู่ในระดับความชอบมาก เมื่อนำมาวิเคราะห์ความแปรปรวนและหาความแตกต่างทางสถิติ พบว่าคุณลักษณะ ด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ ๐.๐๕

๔.๒.๔ การทดลองครั้งนี้ได้นำสูตรพื้นฐานซอสซีฟูดส์ มาพัฒนาตำรับ โดยการศึกษาปริมาณการเสริมเปลือกแดงโมแดง ๓ ระดับ คือ ๑๐ ๒๐ และ ๓๐ เปอร์เซ็นต์ ของส่วนผสม น้ำหนักทั้งหมด ในผลิตภัณฑ์ซอสซีฟูดส์ โดยวางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design, RCBD) นำไปประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ใช้ผู้ทดสอบชิมจำนวน ๔๐ คน ซึ่งเป็นอาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่มีความเชี่ยวชาญทางด้านอาหาร

ตารางที่ ๔.๑๑ แสดงปริมาณที่เหมาะสมเปลือกแตงโมที่เหลือใช้ ในผลิตภัณฑ์ซอสซีฟู้ดส์

วัตถุดิบ	ปริมาณ กรัม		
	๑๐ เปอร์เซ็นต์	๒๐ เปอร์เซ็นต์	๓๐ เปอร์เซ็นต์
กระเทียม	๑๐๐	๑๐๐	๑๐๐
ผักชี	๔๐	๔๐	๔๐
พริกชี้หนู	๖๐	๖๐	๖๐
น้ำกระเทียมดอง	๔๐	๔๐	๔๐
น้ำมะนาว	๒๔๐	๒๔๐	๒๔๐
เกลือไทย	๒๐	๒๐	๒๐
น้ำตาลทราย	๖๐	๖๐	๖๐
เปลือกแตงโมดอง	๕๖	๑๑๒	๑๖๘

ตารางที่ ๔.๑๒ แสดงค่าคุณภาพทางประสาทสัมผัสของซอสซีฟู้ดส์จำนวน ๓ สูตร

คุณภาพ ทางประสาทสัมผัส	สูตรเสริม		
	๑๐ เปอร์เซ็นต์	๒๐ เปอร์เซ็นต์	๓๐ เปอร์เซ็นต์
ลักษณะปรากฏ	๗.๘๓ ^a ± ๐.๘๗	๗.๖๓ ^a ± ๐.๘๙	๗.๐๓ ^b ± ๐.๘๕
สี	๗.๙๓ ^a ± ๐.๙๔	๗.๖๓ ^{ab} ± ๐.๙๓	๗.๓๓ ^b ± ๐.๘๔
กลิ่น	๗.๗๓ ^a ± ๐.๐๔	๗.๙๓ ^a ± ๐.๙๑	๗.๕๐ ^a ± ๐.๘๖
รสชาติ	๗.๗๐ ^a ± ๐.๙๙	๗.๙๗ ^a ± ๐.๘๙	๗.๒๓ ^b ± ๐.๗๗
เนื้อสัมผัส	๗.๗๗ ^a ± ๐.๗๗	๗.๗๗ ^a ± ๐.๙๗	๗.๑๗ ^b ± ๐.๗๕
ความชอบโดยรวม	๘.๐๓ ^a ± ๐.๘๑	๘.๐๓ ^a ± ๐.๘๑	๗.๑๓ ^b ± ๐.๗๘

หมายเหตุ: ตัวอักษรในแนวนอนเดียวกันที่มีอักษรเหมือนกัน หมายถึง ค่าที่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ ๐.๐๕

จากตารางที่ ๔.๑๒ ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส พบว่าผู้ชิมให้การยอมรับในผลิตภัณฑ์ซอสพริกเสริมเปลือกแตงโมที่เหลือใช้ ที่ระดับ ๑๐ เปอร์เซ็นต์ ในด้านลักษณะปรากฏ สี เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม โดยมีคะแนนเฉลี่ย ๗.๘๓ ๗.๙๓ ๗.๗๗ และ ๘.๐๓ ตามลำดับ อยู่ในระดับความชอบปานกลางถึงชอบมาก ส่วนด้านกลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส ความชอบโดยรวม ผู้ชิมให้การยอมรับในสูตรที่ ๒ โดยมีคะแนนเฉลี่ย ๗.๙๓ ๗.๙๗ ๗.๗๗ และ ๘.๐๓ ตามลำดับ อยู่ในระดับความชอบปานกลางถึงชอบมาก เมื่อนำมาวิเคราะห์ความแปรปรวน และหาความแตกต่างทางสถิติ พบว่าคุณลักษณะ ด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ ๐.๐๕

๔.๓ การศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค (Consumer test) ที่มีต่อผลิตภัณฑ์ซอสเปลือกแตงโมที่เหลื่อใช้

๔.๓.๑ ผลการศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ซอสมะเขือเทศเสริมเปลือกแตงโมที่เหลื่อใช้

ทำการทดสอบผู้บริโภคจำนวน ๑๐๐ คน เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ซอสมะเขือเทศเสริมเปลือกของแตงโมที่เหลื่อใช้ โดยผู้ทดสอบจะได้รับตัวอย่างซอสมะเขือเทศ ซอสพริก ซอสพิซซ่า และซอสชีฟุดส์ เทศเสริมเปลือกแตงโมที่เหลื่อใช้ สูตรที่เสริมปริมาณ ๑๕ ๙ ๓๐ และ ๑๐ เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ ของส่วนผสมน้ำหนัทั้งหมด พร้อมกับแบบสอบถามการยอมรับผลิตภัณฑ์ โดยใช้แบบทดสอบแบบสุ่มบังเอิญ ที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และตลาดเทเวศร์ นำผลที่ได้มาวิเคราะห์หาเปอร์เซ็นต์ ผลการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค แสดงดังตารางที่ ๔.๑๓

ตารางที่ ๔.๑๓ ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ซอสมะเขือเทศ

ข้อมูล	เปอร์เซ็นต์
๑. เพศ	
หญิง	๕๔
ชาย	๔๖
๒. อายุ	
น้อยกว่า ๒๕ ปี	๖๒
๒๖-๓๕ ปี	๖
๓๖-๔๕ ปี	๒๐
๔๖-๕๕ ปี	๑๒
มากกว่า ๕๕ ปี	-
๓. อาชีพ	
บุคคลทั่วไป	๗
นักเรียน/นักศึกษา	๔๐
คนงาน/ลูกจ้าง	๔
พ่อบ้าน/แม่บ้าน	๑๐
พนักงานเอกชน	๕
ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ	๒๕

ตารางที่ ๔.๑๓ ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามผลิตภัณฑ์ซอสมะเขือเทศ (ต่อ)

ข้อมูล	เปอร์เซ็นต์
ธุรกิจส่วนตัว	๙
อื่นๆ (โปรดระบุ)	-
๔. รายได้ต่อเดือน	
น้อยกว่า ๑๐,๐๐๐ บาท	๒๐
๑๐,๐๐๑ - ๑๕,๐๐๐ บาท	๑๘
๑๕,๐๐๑ - ๒๐,๐๐๐ บาท	๓๐
๒๐,๐๐๑ - ๒๕,๐๐๐ บาท	๑๔
มากกว่า ๒๕,๐๐๐ บาท	๑๘

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ ๕๔ ส่วนใหญ่มีอายุอยู่ในช่วงน้อยกว่า ๒๕ ปี คิดเป็น ๖๒ เปอร์เซ็นต์ ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพพนักงานเรียนนักศึกษาคิดเป็น ๔๐ เปอร์เซ็นต์ และส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน ๑๕,๐๐๑ - ๒๐,๐๐๐ บาท คิดเป็น ๓๐ เปอร์เซ็นต์

ตารางที่ ๔.๑๔ ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของผลิตภัณฑ์ซอสมะเขือเทศ

ซอสมะเขือเทศเสริมเปลือกแดงโม ๑๕ เปอร์เซ็นต์	เปอร์เซ็นต์
๑. ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์	
ชอบมากที่สุด	๓
ชอบมาก	
ชอบปานกลาง	๕๕
ชอบเล็กน้อย	๓๒
เฉยๆ	๑๐
ไม่ชอบเล็กน้อย	-
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒. ระดับความรู้สึกด้านต่างๆต่อลักษณะผลิตภัณฑ์	
๒.๑ ลักษณะปรากฏ	
ชอบมากที่สุด	๑๐
ชอบมาก	๒๐

ตารางที่ ๔.๑๔ ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของผลิตภัณฑ์ซอสมะเขือเทศ (ต่อ)

ซอสมะเขือเทศเสริมเปลือกแตงโม ๑๕ เปอร์เซ็นต์	เปอร์เซ็นต์
ชอบปานกลาง	๔๘
ชอบเล็กน้อย	๑๕
เฉยๆ	๕
ไม่ชอบเล็กน้อย	๒
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๒ ถั่ว	
ชอบมากที่สุด	๑๖
ชอบมาก	๓๔
ชอบปานกลาง	๔๑
ชอบเล็กน้อย	๘
เฉยๆ	-
ไม่ชอบเล็กน้อย	๑
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๓ กลิ่น	
ชอบมากที่สุด	๒๓
ชอบมาก	๓๘
ชอบปานกลาง	๓๗
ชอบเล็กน้อย	-
เฉยๆ	๒
ไม่ชอบเล็กน้อย	-
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๔ กลิ่นและรสชาติ	
๒.๔.๑ กลิ่น	
ชอบมากที่สุด	๒๐
ชอบมาก	๓๘
ชอบปานกลาง	๓๕
ชอบเล็กน้อย	๕
เฉยๆ	๑
ไม่ชอบเล็กน้อย	๑

ตารางที่ ๔.๑๔ ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของผลิตภัณฑ์ซอสมะเขือเทศ (ต่อ)

ซอสมะเขือเทศเสริมเปลือกแดงโม ๑๕ เปอร์เซ็นต์	เปอร์เซ็นต์
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๔.๒ กลิ่นรสเปลือกแดงโม	
ชอบมากที่สุด	๘
ชอบมาก	๑๕
ชอบปานกลาง	๓๐
ชอบเล็กน้อย	๓๐
เฉยๆ	๑๐
ไม่ชอบเล็กน้อย	๕
ไม่ชอบปานกลาง	๒
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๔.๓ รสเปรี้ยว	
ชอบมากที่สุด	๑๙
ชอบมาก	๒๖
ชอบปานกลาง	๔๘
ชอบเล็กน้อย	๒
เฉยๆ	๓
ไม่ชอบเล็กน้อย	๒
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๔.๔ รสเค็ม	
ชอบมากที่สุด	๓๐
ชอบมาก	๑๕
ชอบปานกลาง	๔๒
ชอบเล็กน้อย	๕
เฉยๆ	๕
ไม่ชอบเล็กน้อย	๓
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-

ตารางที่ ๔.๑๔ ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของผลิตภัณฑ์ซอสมะเขือเทศ (ต่อ)

ซอสมะเขือเทศเสริมเปลือกแตงโม ๑๕ เปอร์เซ็นต์	เปอร์เซ็นต์
๒.๔.๕ รสหวาน	
ชอบมากที่สุด	๒๕
ชอบมาก	๓๐
ชอบปานกลาง	๔๓
ชอบเล็กน้อย	๑
เฉยๆ	๑
ไม่ชอบเล็กน้อย	-
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-

จากตารางที่ ๔.๑๔ ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของผลิตภัณฑ์ซอสมะเขือเทศพบว่า ผู้บริโภคให้ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ซอสมะเขือเทศเสริมเปลือกแตงโมในระดับความชอบปานกลาง โดยให้ความรู้สึกต่อลักษณะผลิตภัณฑ์ ด้าน ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น กลิ่นและรสชาติ อยู่ในระดับความชอบปานกลาง

ตารางที่ ๔.๑๕ ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของผลิตภัณฑ์ซอสพริก

ซอสพริกเสริมเปลือกแตงโม ๑๕ เปอร์เซ็นต์	เปอร์เซ็นต์
๑. ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์	
ชอบมากที่สุด	๑๐
ชอบมาก	๑๕
ชอบปานกลาง	๕๕
ชอบเล็กน้อย	๒๐
เฉยๆ	-
ไม่ชอบเล็กน้อย	-
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-

ตารางที่ ๔.๑๕ ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของผลิตภัณฑ์ซอสพริก (ต่อ)

ซอสพริกเสริมเปลือกแดงโม ๑๕ เปอร์เซนต์	เปอร์เซนต์
๒. ระดับความรู้สึกด้านต่างๆต่อลักษณะผลิตภัณฑ์	
๒.๑ ลักษณะปรากฏ	
ชอบมากที่สุด	๑๐
ชอบมาก	๒๐
ชอบปานกลาง	๖๐
ชอบเล็กน้อย	๕
เฉยๆ	๕
ไม่ชอบเล็กน้อย	-
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๒ สี	
ชอบมากที่สุด	๑๓
ชอบมาก	๑๕
ชอบปานกลาง	๕๑
ชอบเล็กน้อย	๑๕
เฉยๆ	๖
ไม่ชอบเล็กน้อย	-
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๓ กลิ่น	
ชอบมากที่สุด	๑๖
ชอบมาก	๒๑
ชอบปานกลาง	๔๖
ชอบเล็กน้อย	๑๒
เฉยๆ	๕
ไม่ชอบเล็กน้อย	-
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-

ตารางที่ ๔.๑๕ ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของผลิตภัณฑ์ซอสพริก (ต่อ)

ซอสพริกเสริมเปลือกแตงโม ๑๕	เปอร์เซ็นต์
เปอร์เซ็นต์	
๒.๔ กลิ่นและรสชาติ	
๒.๔.๑ กลิ่น	
ชอบมากที่สุด	๙
ชอบมาก	๑๑
ชอบปานกลาง	๕๕
ชอบเล็กน้อย	๒๐
เฉยๆ	๕
ไม่ชอบเล็กน้อย	-
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๔.๒ กลิ่นรสเปลือกแตงโม	
ชอบมากที่สุด	๑๒
ชอบมาก	๑๙
ชอบปานกลาง	๕๒
ชอบเล็กน้อย	๘
เฉยๆ	๙
ไม่ชอบเล็กน้อย	-
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๔.๓ เฝื่อน	
ชอบมากที่สุด	๑๖
ชอบมาก	๑๕
ชอบปานกลาง	๔๗
ชอบเล็กน้อย	๒๐
เฉยๆ	๒
ไม่ชอบเล็กน้อย	-
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๔.๔ รสเค็ม	
ชอบมากที่สุด	๓
ชอบมาก	๑๐

ตารางที่ ๔.๑๕ ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของผลิตภัณฑ์ซอสพริก (ต่อ)

ซอสพริกเสริมเปลือกแตงโม ๑๕ เปอร์เซ็นต์	เปอร์เซ็นต์
ชอบปานกลาง	๕๐
ชอบเล็กน้อย	๓๐
เฉยๆ	๕
ไม่ชอบเล็กน้อย	๒
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๔.๕ รสหวาน	
ชอบมากที่สุด	๘
ชอบมาก	๑๓
ชอบปานกลาง	๔๙
ชอบเล็กน้อย	๑๕
เฉยๆ	๑๑
ไม่ชอบเล็กน้อย	๔
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-

จากตารางที่ ๔.๑๕ ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของผลิตภัณฑ์ซอสพริกพบว่า ผู้บริโภคให้ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ซอสพริกเสริมเปลือกแตงโมในระดับความชอบปานกลาง โดยให้ความรู้สึกต่อลักษณะผลิตภัณฑ์ ด้าน ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น กลิ่นและรสชาติ อยู่ในระดับความชอบปานกลาง

ตารางที่ ๔.๑๖ ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของผลิตภัณฑ์ซอสพริก

ซอสพริกเสริมเปลือกแตงโม ๑๕ เปอร์เซ็นต์	เปอร์เซ็นต์
๑. ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์	
ชอบมากที่สุด	๒๖
ชอบมาก	๓๐
ชอบปานกลาง	๑๘
ชอบเล็กน้อย	๑๐
เฉยๆ	๗
ไม่ชอบเล็กน้อย	๙

ตารางที่ ๔.๑๖ ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของผลิตภัณฑ์ซอสพืชมะเขือ (ต่อ)

ซอสพืชมะเขือเสริมเปลือกแตงโม ๑๕ เปอร์เซ็นต์	เปอร์เซ็นต์
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒. ระดับความรู้สึกด้านต่างๆต่อลักษณะผลิตภัณฑ์	
๒.๑ ลักษณะปรากฏ	
ชอบมากที่สุด	๒๑
ชอบมาก	๒๗
ชอบปานกลาง	๓๑
ชอบเล็กน้อย	๑๖
เฉยๆ	๒
ไม่ชอบเล็กน้อย	๓
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๒ กลิ่น	
ชอบมากที่สุด	๑๙
ชอบมาก	๒๖
ชอบปานกลาง	๓๗
ชอบเล็กน้อย	๘
เฉยๆ	๕
ไม่ชอบเล็กน้อย	๕
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๓ กลิ่น	
ชอบมากที่สุด	๑๓
ชอบมาก	๓๒
ชอบปานกลาง	๔๓
ชอบเล็กน้อย	-
เฉยๆ	๙
ไม่ชอบเล็กน้อย	-
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	๒
ไม่ชอบมากที่สุด	๑

ตารางที่ ๔.๑๖ ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของผลิตภัณฑ์ซอสพืชมะเขือ (ต่อ)

ซอสพืชมะเขือแปรรูป ๑๕ เปอร์เซ็นต์	เปอร์เซ็นต์
๒.๔ กลิ่นและรสชาติ	
๒.๔.๑ กลิ่น	
ชอบมากที่สุด	๒๖
ชอบมาก	๓๑
ชอบปานกลาง	๒๓
ชอบเล็กน้อย	๓
เฉยๆ	๒
ไม่ชอบเล็กน้อย	๑๐
ไม่ชอบปานกลาง	๕
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	
๒.๔.๒ กลิ่นรสแปรรูป ๑๕ เปอร์เซ็นต์	
ชอบมากที่สุด	๒๐
ชอบมาก	๑๐
ชอบปานกลาง	๕๔
ชอบเล็กน้อย	๑๒
เฉยๆ	๔
ไม่ชอบเล็กน้อย	-
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๔.๓ รสเปรี้ยว	
ชอบมากที่สุด	๑๒
ชอบมาก	๒๕
ชอบปานกลาง	๔๑
ชอบเล็กน้อย	๑๓
เฉยๆ	๘
ไม่ชอบเล็กน้อย	๑
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๔.๔ รสเค็ม	
ชอบมากที่สุด	๒๐
ชอบมาก	๒๖

ตารางที่ ๔.๑๖ ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของผลิตภัณฑ์ซอสพืชมะเขือ (ต่อ)

ซอสพืชมะเขือเสริมเปลือกแตงโม ๑๕ เปอร์เซ็นต์	เปอร์เซ็นต์
ชอบปานกลาง	๓๙
ชอบเล็กน้อย	๑๒
เฉยๆ	๒
ไม่ชอบเล็กน้อย	๑
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๔.๕ รสหวาน	
ชอบมากที่สุด	๑๐
ชอบมาก	๑๓
ชอบปานกลาง	๔๘
ชอบเล็กน้อย	๖
เฉยๆ	๕
ไม่ชอบเล็กน้อย	๘
ไม่ชอบปานกลาง	๕
ไม่ชอบมาก	๕
ไม่ชอบมากที่สุด	-

จากตารางที่ ๔.๑๖ ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของผลิตภัณฑ์ซอสพืชมะเขือพบว่า ผู้บริโภคให้ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ซอสพืชมะเขือเสริมเปลือกแตงโมในระดับความชอบปานกลาง โดยให้ความรู้สึกต่อลักษณะผลิตภัณฑ์ ด้าน ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น กลิ่นและรสชาติ อยู่ในระดับความชอบปานกลาง

ตารางที่ ๔.๑๗ ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของผลิตภัณฑ์ซอสพืชมะเขือ

ซอสพืชมะเขือเสริมเปลือกแตงโม ๑๕ เปอร์เซ็นต์	เปอร์เซ็นต์
๑. ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์	
ชอบมากที่สุด	๓๖
ชอบมาก	๒๙
ชอบปานกลาง	๓๐
ชอบเล็กน้อย	๕
เฉยๆ	-
ไม่ชอบเล็กน้อย	-

ตารางที่ ๔.๑๗ ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของผลิตภัณฑ์ซอสซีฟู้ดส์ (ต่อ)

ซอสซีฟู้ดส์เสริมเปลือกแดงโม ๑๕ เปอร์เซ็นต์	เปอร์เซ็นต์
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒. ระดับความรู้สึกด้านต่างๆต่อลักษณะผลิตภัณฑ์	
๒.๑ ลักษณะปรากฏ	
ชอบมากที่สุด	๓๐
ชอบมาก	๒๖
ชอบปานกลาง	๔๐
ชอบเล็กน้อย	๔
เฉยๆ	-
ไม่ชอบเล็กน้อย	-
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๒ สี	
ชอบมากที่สุด	๒๔
ชอบมาก	๓๐
ชอบปานกลาง	๓๙
ชอบเล็กน้อย	๗
เฉยๆ	-
ไม่ชอบเล็กน้อย	-
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๓ กลิ่น	
ชอบมากที่สุด	๑๙
ชอบมาก	๓๕
ชอบปานกลาง	๔๓
ชอบเล็กน้อย	-
เฉยๆ	๓
ไม่ชอบเล็กน้อย	-
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-

ตารางที่ ๔.๑๗ ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของผลิตภัณฑ์ซอสซีฟูดส์ (ต่อ)

ซอสซีฟูดส์เสริมเปลือกแตงโม ๑๕ เปอร์เซ็นต์	เปอร์เซ็นต์
๒.๔ กลิ่นและรสชาติ	
๒.๔.๑ กลิ่น	
ชอบมากที่สุด	๒๓
ชอบมาก	๓๒
ชอบปานกลาง	๓๙
ชอบเล็กน้อย	๓
เฉยๆ	๓
ไม่ชอบเล็กน้อย	-
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๔.๒ กลิ่นรสเปลือกแตงโม	
ชอบมากที่สุด	๒๐
ชอบมาก	๒๖
ชอบปานกลาง	๔๓
ชอบเล็กน้อย	๕
เฉยๆ	๖
ไม่ชอบเล็กน้อย	-
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๔.๓ เฝื่อน	
ชอบมากที่สุด	๒๑
ชอบมาก	๓๖
ชอบปานกลาง	๓๘
ชอบเล็กน้อย	๒
เฉยๆ	๓
ไม่ชอบเล็กน้อย	-
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-

ตารางที่ ๔.๑๗ ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของผลิตภัณฑ์ซอสซีฟูดส์ (ต่อ)

ซอสซีฟูดส์เสริมเปลือกแตงโม ๑๕ เปอร์เซ็นต์	เปอร์เซ็นต์
๒.๔.๔ รสเค็ม	
ชอบมากที่สุด	๒๐
ชอบมาก	๓๑
ชอบปานกลาง	๔๖
ชอบเล็กน้อย	๒
เฉยๆ	๑
ไม่ชอบเล็กน้อย	-
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-
๒.๔.๕ รสหวาน	
ชอบมากที่สุด	๑๐
ชอบมาก	๙
ชอบปานกลาง	๖๕
ชอบเล็กน้อย	๖
เฉยๆ	๕
ไม่ชอบเล็กน้อย	๕
ไม่ชอบปานกลาง	-
ไม่ชอบมาก	-
ไม่ชอบมากที่สุด	-

จากตารางที่ ๔.๑๗ ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของผลิตภัณฑ์ซอสซีฟูดส์พบว่า ผู้บริโภคให้ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ซอสซีฟูดส์เสริมเปลือกแตงโมในระดับความชอบปานกลาง โดยให้ความรู้สึกต่อลักษณะผลิตภัณฑ์ ด้าน ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น กลิ่นและรสชาติ อยู่ในระดับความชอบปานกลาง

ตารางที่ ๔.๑๘ ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี และคุณภาพทางกายภาพของซอสมะเขือเทศเสริมเปลือกแตงโม

คุณภาพทางเคมี / กายภาพ	ค่าเฉลี่ย (ร้อยละ)
คุณภาพทางเคมี	
พลังงานทั้งหมด	๗๐ Kcals
คาร์โบไฮเดรต	๑๗.๕
โปรตีน	<๑.๒๕
ไขมัน	๐
เถ้า	๑.๔๓
ความชื้น	๘๑.๑
คุณภาพทางกายภาพ	
pH at ๒๕ degree C	๓.๙๐
ความข้นหนืด	๔๖๕๐cp

จากตารางที่ ๔.๑๘ ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี และคุณภาพทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ซอสมะเขือเทศเสริมเปลือกแตงโม พบว่า คุณภาพทางเคมีมีคาร์โบไฮเดรตร้อยละ ๑๗.๕ โปรตีนร้อยละ <๑.๒๕ ไขมันร้อยละ ๐ เถ้าร้อยละ ๑.๔๓ กากใยร้อยละ ๗๐ และความชื้นร้อยละ ๘๑.๑ ส่วนคุณภาพทางกายภาพ พบว่าค่า pH at ๒๕ degree C ๓.๙๐ และความข้นหนืดร้อยละ ๔๖๕๐ เซนติพอยส์

ตารางที่ ๔.๑๙ ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี และคุณภาพทางกายภาพของซอสพริกเสริมเปลือกแตงโม

คุณภาพทางเคมี / กายภาพ	ค่าเฉลี่ย (ร้อยละ)
คุณภาพทางเคมี	
พลังงานทั้งหมด	๗๑.๒ Kcals
คาร์โบไฮเดรต	๑๗.๘
โปรตีน	<๑.๒๕
ไขมัน	๐
เถ้า	๓.๘๕
ความชื้น	๗๘.๔
คุณภาพทางกายภาพ	
pH at ๒๕ degree C	๓.๔๙
ความข้นหนืด	๓๒๖๓๙cp

จากตารางที่ ๔.๑๙ ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี และคุณภาพทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ซอสพริกเสริมเปลือกแตงโม พบว่า คุณภาพทางเคมีมีคาร์โบไฮเดรตร้อยละ ๑๗.๘ โปรตีนร้อยละ <๑.๒๕ ไขมันร้อยละ ๐ เกลือร้อยละ ๓.๘๕ กราไยร้อยละ ๗๑.๒ และความชื้นร้อยละ ๗๘.๔ ส่วนคุณภาพทางกายภาพ พบว่าค่า pH at ๒๕ degree C ๓.๔๙ และความชื้นหนืดร้อยละ ๓๒๖๓๙ เซนติพอยส์

ตารางที่ ๔.๒๐ ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี และคุณภาพทางกายภาพของซอสพริกข่าเสริมเปลือกแตงโม

คุณภาพทางเคมี /กายภาพ	ค่าเฉลี่ย(ร้อยละ)
คุณภาพทางเคมี	
พลังงานทั้งหมด	๑๔๕ Kcals
คาร์โบไฮเดรต	๒๘.๕
โปรตีน	<๑.๒๕
ไขมัน	๓.๔๙
เกลือ	๓.๑๘
ความชื้น	๖๔.๘
คุณภาพทางกายภาพ	
pH at ๒๕ degree C	๓.๘๓
ความชื้นหนืด	๓๗๗๖๐cp

จากตารางที่ ๔.๒๐ ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี และคุณภาพทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ซอสพริกข่าเสริมเปลือกแตงโม พบว่า คุณภาพทางเคมีมีคาร์โบไฮเดรตร้อยละ ๒๘.๕ โปรตีนร้อยละ <๑.๒๕ ไขมันร้อยละ ๓.๔๙ เกลือร้อยละ ๓.๑๘ กราไยร้อยละ ๑๔๕ และความชื้นร้อยละ ๖๔.๘ ส่วนคุณภาพทางกายภาพ พบว่าค่า pH at ๒๕ degree C ๓.๘๓ และความชื้นหนืดร้อยละ ๓๗๗๖๐ เซนติพอยส์

ตารางที่ ๔.๒๑ ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี และคุณภาพทางกายภาพของซอสซีฟูดส์เสริมเปลือกแตงโม

คุณภาพทางเคมี /กายภาพ	ค่าเฉลี่ย(ร้อยละ)
คุณภาพทางเคมี	
พลังงานทั้งหมด	๙๑.๘ Kcal
คาร์โบไฮเดรต	๒๐.๙
โปรตีน	๑.๕๙
ไขมัน	๐.๒๐
เถ้า	๔.๑๙
ความชื้น	๗๓.๑
คุณภาพทางกายภาพ	
pH at ๒๕ degree C	๒.๗๓
ความชื้นหนืด	๖๑๒cp

จากตารางที่ ๔.๒๑ ผลการวิเคราะห์คุณภาพทางเคมี และคุณภาพทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ซอสซีฟูดส์เสริมเปลือกแตงโม พบว่า คุณภาพทางเคมีมีคาร์โบไฮเดรตร้อยละ ๒๐.๙ โปรตีนร้อยละ ๑.๕๙ ไขมันร้อยละ ๐.๒๐ เถ้าร้อยละ ๔.๑๙ กากใยร้อยละ ๙๑.๘ และความชื้นร้อยละ ๗๓.๑ ส่วนคุณภาพทางกายภาพ พบว่าค่า pH at ๒๕ degree C ๒.๗๓ และความชื้นหนืดร้อยละ ๖๑๒ เซนติพอยส์

๔.๔ ผลการถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ซอสเปลือกแตงโมเหลือใช้

๔.๔.๑ ข้อมูลพื้นฐานในการถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ซอสเปลือกแตงโมเหลือใช้
จากการคัดเลือกกลุ่มเป้าหมายคณะผู้วิจัยได้พิจารณากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนแก้วแสน
๑๕๗/๑๖ หมู่บ้านสวนแก้วแสน หมู่ ๙ ต.บางปลา อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ
ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี จำแนกตามเพศ พบว่า ส่วนใหญ่เป็น
เพศหญิง คิดเป็น ๘๔ เปอร์เซนต์ รองลงมาเป็นเพศชาย คิดเป็น ๑๖ เปอร์เซนต์
๔.๔.๒ ถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ซอสเปลือกแตงโมเหลือใช้ ในเมนู ซอสพริก ซอสพืชมะเขือเทศ และซอสชีฟูดส์ โดยประยุกต์ใช้กับเมนู แยมเบอร์เกอร์ไก่ ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน เพื่อใช้ในการประกอบอาชีพเสริมรายได้ให้กับครอบครัว โดยมีสูตรดังต่อไปนี้

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน

เครื่องปรุง	น้ำหนัก (กรัม)	ปริมาณ	หน่วย
แผ่นก๋วยเตี๋ยว	๓๐๐		
แครอทหั่นฝอย	๓๐		
ผักกาดหอม	๒๐		
ผักชีใบเลื่อย	๑๐		
กะหล่ำปลีหั่นฝอย	๑๐		
ใบโหระพา	๑๐		
ใบสาระแหน่	๑๐		
ปูอัด	๕๐		
หมูปอดทรงเครื่อง	๑๐๐		

วิธีห่อก๋วยเตี๋ยว

๑. นำแผ่นก๋วยเตี๋ยวางบนเขียงพลาสติก
๒. วางผักกาดหอม ผักชีใบเลื่อย แครอทหั่นฝอย กะหล่ำปลีหั่นฝอย ปูอัด หมูปอดทรงเครื่อง ใบโหระพา ใบสาระแหน่ บนแผ่นก๋วยเตี๋ยว
๓. ม้วนแผ่นก๋วยเตี๋ยว ปิดหัวท้ายให้แน่นสนิท แล้วนำมาตัดเป็นชิ้นพอคำ
๔. เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม

เครื่องปรุงหมอบตทรงเครื่อง	น้ำหนัก (กรัม)	ปริมาณ	หน่วย
หมอบต	๑๐๐		
รากผักชี	๕		
กระเทียม	๕		
พริกไทย	๕		
เห็ดหอม	๕๐		
ซีอิ้วขาว	๘		
ซอสปรุงรส	๕		
ซอสหอยนางรม	๕		
น้ำตาลทราย	๑๐		
เกลือ	๓-๕		
น้ำมันพืช	๒๐		

วิธีทำ

๑. โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทยรวมกันให้ละเอียด
๒. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ใส่เครื่องที่โขลกไว้ ผัดให้หอม ใส่หมอบตลงผัด เติมเห็ดหอม ปรุงรสด้วยซีอิ้ว-ขาว ซอสปรุงรส ซอสหอยนางรม น้ำตาลทราย และเกลือ ผัดจนแห้ง
๓. ยกลง ปล่อยให้เย็น

เบอเกอร์ไก่ซอสพริกเปลือกแดงโม

ส่วนผสม ซอสพริกเปลือกแดงโม

พริกชี้ฟ้าแดง	๒๕๐	กรัม
กระเทียม	๑๐๐	กรัม
มะละกอสุก	๑,๐๐๐	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	๓๔๐	กรัม
เกลือป่น	๖๖	กรัม
น้ำส้มสายชู	๕๐๐	กรัม
ผงปรุงรสไก่	๑๕	กรัม
เปลือกแดงโมดอง	๒๐๐	กรัม

วิธีทำ

๑. นำมะละกอสุก มาบดละเอียด
๒. พริกแดงหั่นตามขวาง กระเทียม นึ่งรวมกัน จนสุกประมาณ ๓๐ นาที ยกลง เติมเปลือกแดงโมดอง บดให้ส่วนผสมละเอียด
๓. ผสมน้ำส้มสายชู พริก และกระเทียม ปั่นไว้แล้วกรอง
๔. นำส่วนผสมที่กรองแล้วผสมกับมะละกอที่บดไว้ ตั้งไฟ เติมน้ำตาลทราย และเกลือ เคี่ยวให้ข้น ชิมรส ยกลง บรรจุขวด ขณะร้อน ปิดฝาทันที เก็บไว้รับประทานได้นาน

ส่วนผสม เนื้อไก่

เนื้อไก่	๑,๐๐๐	กรัม
พริกไทยป่น	๕	กรัม
เกลือป่น	๒	กรัม
น้ำตาลทราย	๑๕	กรัม
ผงปรุงรสไก่	๑๕	กรัม
แป้งข้าวโพด	๑๐	กรัม
โซดาไบคาร์บอเนต	๕	กรัม
น้ำเย็น	๗๕	กรัม
น้ำมันพืช	๒๕	กรัม
หอมใหญ่สับ	๑๐๐	กรัม

วิธีทำ

๑. ผสมเนื้อไก่ พริกไทยป่น เกลือ น้ำตาลทราย ผงปรุงรส แป้งข้าวโพด โซดาไบคาร์บอเนต น้ำเย็น และน้ำมันพืช นวดรวมกันประมาณ ๕ นาที
๒. เติมหอมใหญ่สับ ผสมพอเข้ากัน พักในตู้ ๒- ๓ ชม.
๓. นำเนื้อไก่ออกมาปั้นเป็นก้อน น้ำหนัก ๕๐ กรัม หนาประมาณ ๑ เซนติเมตร
๔. ทอดบนกระทะให้สุกทั้ง ๒ ด้าน นำไปประกบกับขนมปัง พร้อมผัก

ส่วนผสม เบอเกอร์ไก่

ขนมปังเบอร์เกอร์	๒๐	ชิ้น
ซอสพริกเปลือกแดงโม	๔๐๐	กรัม
สลัดน้ำข้น	๔๐๐	กรัม
มะเขือเทศหั่นแว่น	๑๐	ลูก
หอมใหญ่หั่นแว่น	๒	ลูก
เนยสด	๑๐๐	กรัม
เนื้อไก่ทอด	๒๐	แผ่น

วิธีทำ

๑. ทอดเนื้อไก่ ให้สุกทั้งสองด้าน
๒. ทาเนยสดบนขนมปังวางอุ่นพอร้อน
๓. วางเนื้อไก่มะเขือเทศ หอมใหญ่ ผักกาดแก้ว เสิร์ฟกับน้ำสลัด และซอสพริกเปลือกแดงโม

ขอสมะเชื้อเทศเสริมเปลือกแดงโม

ส่วนผสม

มะเชื้อเทศสุกผ่านมาเอาเมล็ด	๑,๐๐๐	กรัม
พริกไทยป่น	๕	กรัม
น้ำส้มสายชู	๔๐	กรัม
กานพลู	๑	ดอก
หอมใหญ่สับ	๕๐	กรัม
น้ำตาลทราย	๖๐	กรัม
อบเชย	๕-๖	ชิ้น
กระเทียมสับ	๓๐	กรัม
เกลือป่น	๘	กรัม
เปลือกแดงโฌดอง	๑๙๐	กรัม

วิธีทำ

๑. บด มะเชื้อเทศ หอมใหญ่ ให้ละเอียด นำขึ้นตั้งไฟเคี่ยวจนนุ่ม ยกลง
๒. พักเย็น ผสมเปลือกแดงโฌดอง นำไปปั่นให้ละเอียด
๓. นำเนื้อที่ปั่นแล้วไปเคี่ยว ปรงรสด้วย พริกไทยป่น น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย เกลือ ส่วนเครื่องเทศ ห่อด้วยผ้าขาวก่อนแล้วค่อยลงต้ม เคี่ยวจนส่วนผสมงวด ยกลง
๔. บรรจุใส่ขวดปิดฝา ขณะที่ยังร้อนอยู่

ซอสพริกเสริมเปลือกแดงโม

ส่วนผสม

พริกชี้ฟ้าแดง	๒๕๐	กรัม
กระเทียม	๑๐๐	กรัม
มะละกอสุก	๑,๐๐๐	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	๓๔๐	กรัม
เกลือป่น	๖๖	กรัม
น้ำส้มสายชู	๕๐๐	กรัม
เปลือกแดงโมคอง	๒๐๐	กรัม

วิธีทำ

๑. นำมะละกอสุก มาบดละเอียด
๒. พริกแดงหั่นตามขวาง กระเทียม นึ่งรวมกัน จนสุกประมาณ ๓๐ นาที ยกลง เติมเปลือกแดงโมคอง บดให้ส่วนผสมละเอียด
๓. ผสมน้ำส้มสายชู พริก และกระเทียม ปั่นไว้แล้วกรอง
๔. นำส่วนผสมที่กรองแล้วผสมกับมะละกอที่บดไว้ ตั้งไฟ เติมน้ำตาลทราย และเกลือเคี่ยวให้ข้น ชิมรส ยกลง บรรจุขวด ขณะร้อน ปิดฝาทันที เก็บไว้รับประทานได้นาน

ซอสพืชมะเขือเทศเสริมเปลือกแตงโม

ส่วนผสม

ซอสมะเขือเทศ	๖๐๐	กรัม
หอมหัวใหญ่สับ	๒๐๐	กรัม
เกลือป่น	๑๐	กรัม
ผงออริกาน	๖	กรัม
กระเทียมสับ	๒๐	กรัม
น้ำตาลทราย	๒๐	กรัม
พริกไทยป่น	๔	กรัม
น้ำมันพืช	๕๐	กรัม
ใบกระวาน	๒	กรัม
เปลือกแตงโมแดง	๒๗๕	กรัม

วิธีทำ

๑. ผัดกระเทียมสับ หอมใหญ่สับ กับน้ำมันให้หอม ใส่ใบกระวาน นานประมาณ ๓ นาที
๒. เติมซอสมะเขือเทศ เปลือกแตงโมแดง เกลือป่น น้ำตาลทราย ออริกาน ผัดให้เข้ากัน นาน ประมาณ ๕ นาที
๓. ชิมรส เคี้ยวส่วนผสมให้งวด บรรจุขวด ปิดฝา

ซอสชีฟุดส์เสริมเปลือกแตงโม

ส่วนผสม

กระเทียม	๑๐๐	กรัม
ผักชี	๔๐	กรัม
พริกชี้หนู	๖๐	กรัม
น้ำกระเทียมดอง	๔๐	กรัม
น้ำมะนาว	๒๔๐	กรัม
เกลือไทย	๒๐	กรัม
น้ำตาลทราย	๖๐	กรัม
เปลือกแตงโมดอง	๑๑๒	กรัม

วิธีทำ

- ๑.ผสมกระเทียม ผักชี พริกชี้หนู น้ำมะนาว และเปลือกแตงโมดองใส่เครื่องบดสับ หรือเครื่องปั่นน้ำผลไม้ ให้เข้ากันจนละเอียด นำออก
- ๒.ปรุงรส ด้วย เกลือ น้ำกระเทียมดอง น้ำตาลทราย ชิมรส
- ๓.บรรจุขวด ปิดฝา เก็บเข้าตู้เย็น

น้ำดองสามรส

ส่วนผสม น้ำดองสามรส

น้ำส้มสายชู	๖๐๐	กรัม
น้ำเปล่า	๖๐๐	กรัม
เกลือ	๒๐	กรัม
น้ำตาลทราย	๑,๐๐๐	กรัม

วิธีทำ

๑. ผสมน้ำส้มสายชู น้ำเปล่า เกลือ และน้ำตาลทราย เข้าด้วยกัน
๒. ตั้งไฟ พอเดือด ยกลง พักไว้ให้เย็น
๓. เติมลงในเปลือกแตงโมที่ลวกน้ำเดือดไว้ เก็บใส่ภาชนะปิดสนิท

อัตราส่วน น้ำดองสามรส : เปลือกแตงโม

น้ำดองสามรส ๑ ส่วน ต่อ เปลือกแตงโมลวกสุก ๔ กิโลกรัม

๔.๒.๓ ผลการประเมินความพึงพอใจจากถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ซอสเปลือกแตงโมเหลือใช้

ผลการประเมินความพึงพอใจของโครงการ โครงการการถ่ายทอดเทคโนโลยี เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสสำเร็จรูปจากเปลือกแตงโมที่เหลือใช้

๔.๒.๓.๑ ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน

สถานภาพ

ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๕๐ คน คิดเป็น ๑๐ เปอร์เซนต์

วิทยากร จำนวน - คน

ผู้ช่วยวิทยากร จำนวน - คน

คณะกรรมการโครงการ จำนวน - คน

เพศ

ชายจำนวน ๘ คน คิดเป็น ๑๖ เปอร์เซนต์

หญิงจำนวน ๔๒ คน คิดเป็น ๘๔ เปอร์เซนต์

อายุ

ไม่เกิน ๒๕ ปี จำนวน ๙ คน คิดเป็น ๑๘ เปอร์เซนต์

๒๖-๓๕ ปี จำนวน ๒ คน คิดเป็น ๔ เปอร์เซนต์

๓๖-๔๕ ปี จำนวน ๑๐ คน คิดเป็น ๒๐ เปอร์เซนต์

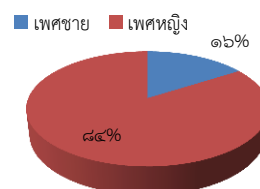
๔๖-๕๕ ปี จำนวน ๒๑ คน คิดเป็น ๔๒ เปอร์เซนต์

๕๖ ปีขึ้นไป จำนวน ๘ คน คิดเป็น ๑๖ เปอร์เซนต์

ตารางที่ ๔.๒๒ แสดงเปอร์เซ็นต์ของกลุ่มตัวอย่างที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี จำแนกตามเพศ

(n=๕๐)

เพศ	จำนวนคน	เปอร์เซ็นต์
ชาย	๘	๑๖
หญิง	๔๒	๘๔
รวม	๕๐	๑๐๐

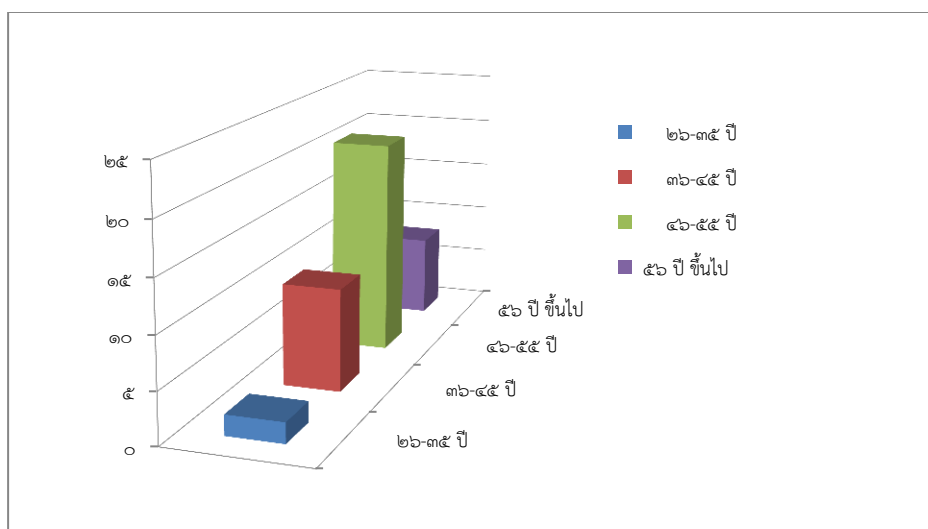


แผนภูมิที่ ๔.๑ แสดงเปอร์เซ็นต์ของกลุ่มตัวอย่างที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี
จำแนกตามเพศ

๔.๒.๓.๒ ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี จำแนกตามอายุ พบว่า ส่วนใหญ่มีอายุ ๔๖-๕๕ ปี คิดเป็น ๔๒ เปอร์เซ็นต์ รองลงมาอายุ ๓๖-๔๕ ปี คิดเป็น ๒๐ เปอร์เซ็นต์ รองลงมาอายุ ไม่เกิน ๒๕ ปี คิดเป็น ๑๘ เปอร์เซ็นต์ รองลงมาอายุ ๕๖ ปีขึ้นไป คิดเป็น ๑๖ เปอร์เซ็นต์ และผู้เข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยีช่วงอายุ ๒๖-๓๕ ปี คิดเป็น ๔ เปอร์เซ็นต์ ดังตารางที่ ๔.๒๒

ตารางที่ ๔.๒๓ แสดงเปอร์เซ็นต์ของกลุ่มตัวอย่างที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี จำแนกตามอายุ (n=๕๐)

อายุ	จำนวน(คน)	เปอร์เซ็นต์
ไม่เกิน ๒๕ ปี	๙	๑๘
๒๖-๓๕ ปี	๒	๔
๓๖-๔๕ ปี	๑๐	๒๐
๔๖-๕๕ ปี	๒๑	๔๒
๕๖ ปี ขึ้นไป	๘	๑๖
รวม	๕๐	๑๐๐



แผนภูมิที่ ๔.๒ แสดงจำนวนกลุ่มอายุของกลุ่มตัวอย่างที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี จำแนกตามอายุ

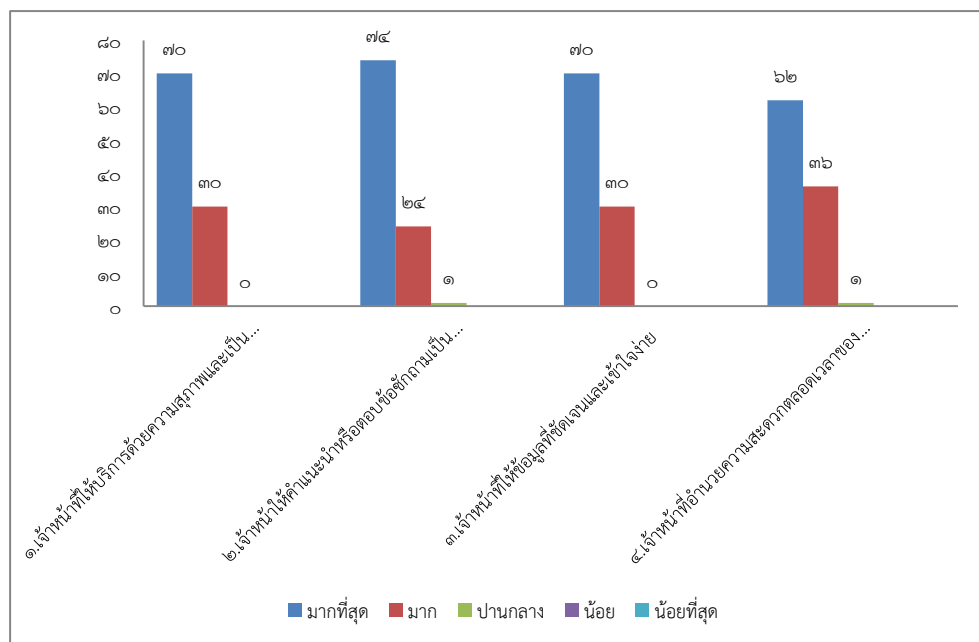
๔.๒.๓.๓ ค่าความพึงพอใจของของการได้รับการบริการของเจ้าหน้าที่ ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี ผลการศึกษาพบว่าผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีความพึงพอใจต่อการให้บริการของเจ้าหน้าที่อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็น ๖๙ เปอร์เซนต์ และระดับมาก คิดเป็น ๓๐ เปอร์เซนต์ และปานกลาง คิดเป็น ๐.๕๐ เปอร์เซนต์

เมื่อวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยรวมจะพบว่า ผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีความพึงพอใจต่อการให้บริการของเจ้าหน้าที่อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย ๔.๕๐

ตารางที่ ๔.๒๔ แสดงค่าคะแนนความพึงพอใจของของการได้รับการบริการของเจ้าหน้าที่ ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

N=๕๐

ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่	ระดับความพึงพอใจ					$\bar{X}$	S.D.	การแปลความหมาย
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
	%	%	%	%	%			
๑.เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพและเป็นมิตร	๗๐	๓๐	-	-	-	๔.๗๐	๐.๕๒	มากที่สุด
๒.เจ้าหน้าที่คำแนะนำหรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดี	๗๔	๒๔	๑	-	-	๔.๗๒	๐.๕๙	มากที่สุด
๓.เจ้าหน้าที่ให้ข้อมูลที่ชัดเจนและเข้าใจง่าย	๗๐	๓๐	-	-	-	๔.๗๐	๐.๕๒	มากที่สุด
๔.เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกตลอดเวลาของการเข้าร่วมโครงการ	๖๒	๓๖	๑	-	-	๔.๖๐	๐.๓๗	มากที่สุด
ผลรวม	๒๗๙	๑๒๐	๒			๑๘.๗๒	๒	
ค่าเฉลี่ย	๖๙	๓๐	๐.๕			๔.๕๐	๐.๕๐	มากที่สุด



แผนภูมิที่ ๔.๓ แสดงเปอร์เซ็นต์ความพึงพอใจของของการได้รับการบริการของเจ้าหน้าที่ ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

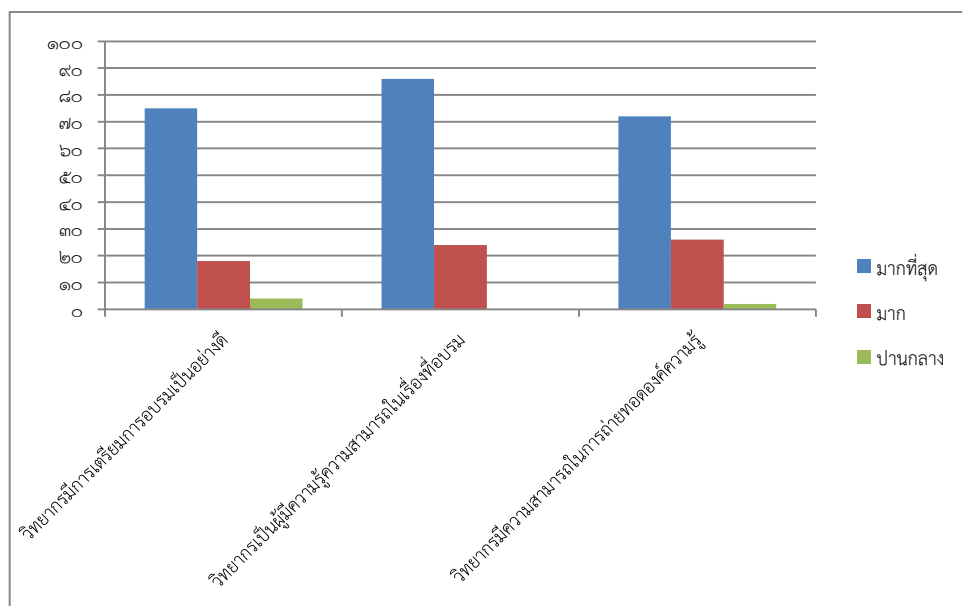
๔.๒.๓.๔ ค่าความพึงพอใจของด้านวิทยากร ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี ผลการศึกษาพบว่าผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีความพึงพอใจด้านวิทยากรอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็น ๗๕.๓๓ เปอร์เซ็นต์ และระดับมาก คิดเป็น ๒๒.๖๗ เปอร์เซ็นต์ และปานกลาง คิดเป็น ๒ เปอร์เซ็นต์

เมื่อวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยรวมจะพบว่า ผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีความพึงพอใจด้านวิทยากรอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย ๔.๗๓

ตารางที่ ๔.๒๕ แสดงค่าคะแนนความพึงพอใจของด้านวิทยากร ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

N=๕๐

ด้านวิทยากร	ระดับความพึงพอใจ					$\bar{X}$	S.D.	การแปลความหมาย
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
	%	%	%	%	%			
๑.วิทยากรมีการเตรียมการอบรมเป็นอย่างดี	๗๘	๑๘	๔	-	-	๔.๗๔	๐.๖๘	มากที่สุด
๒.วิทยากรเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในเรื่องที่อบรม	๗๖	๒๔	-	-	-	๔.๗๖	๐.๖๕	มากที่สุด
๓.วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดองค์ความรู้	๗๒	๒๖	๒	-	-	๔.๗๐	๐.๕๕	มากที่สุด
ผลรวม	๒๒๖	๖๘	๖			๑๔.๒๐	๑.๘๘	
ค่าเฉลี่ย	๗๕.๓๓	๒๒.๖๗	๒			๔.๗๓	๐.๖๓	มากที่สุด



แผนภูมิที่ ๔.๔ แสดงเปอร์เซ็นต์ความพึงพอใจของด้านวิทยากร ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

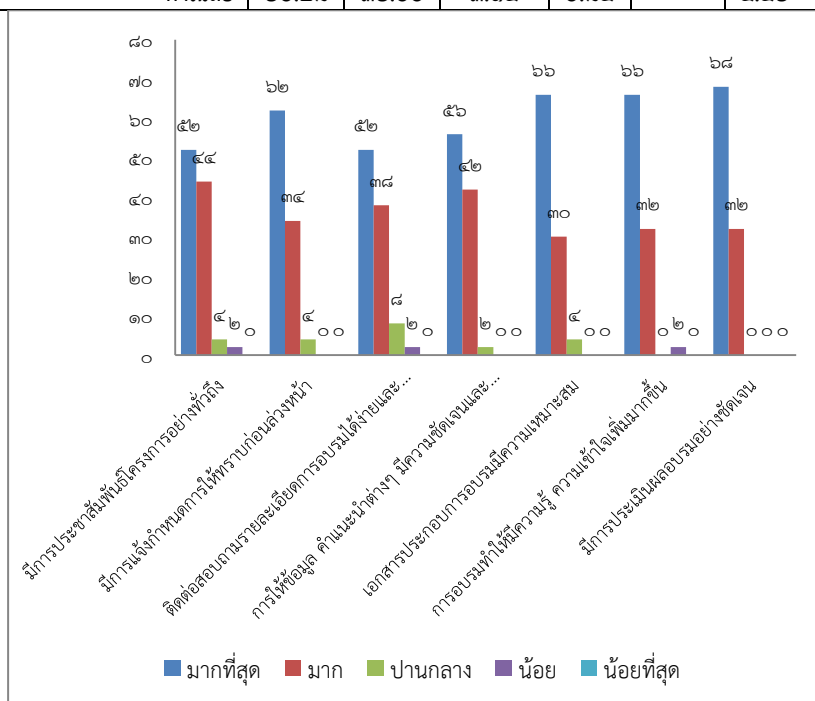
๔.๒.๓.๕ ค่าความพึงพอใจของด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี ผลการศึกษาพบว่าผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีความพึงพอใจด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็น ๖๐.๒๘ เปอร์เซ็นต์ ระดับมาก คิดเป็น ๓๖.๐๐ เปอร์เซ็นต์ ปานกลาง คิดเป็น ๓.๑๔ เปอร์เซ็นต์ และน้อย คิดเป็น ๐.๘๕ เปอร์เซ็นต์

เมื่อวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยรวมจะพบว่า ผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีความพึงพอใจด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย ๔.๕๖

ตารางที่ ๔.๒๖ แสดงค่าคะแนนกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

N=๕๐

กระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ	ระดับความพึงพอใจ					$\bar{X}$	S.D.	การแปลความหมาย
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
	%	%	%	%	%			
๑.มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	๕๒	๔๔	๔	๒	-	๔.๔๘	๐.๘๘	มากที่สุด
๒.มีการแจ้งกำหนดการให้ทราบก่อนล่วงหน้า	๖๒	๓๔	๔	-	-	๔.๕๘	๐.๗๕	มากที่สุด
๓.ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	๕๒	๓๘	๘	๒	-	๔.๔๐	๐.๘๙	มากที่สุด
๔.การให้ข้อมูล คำแนะนำต่างๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	๕๖	๔๒	๒	-	-	๔.๕๔	๐.๘๗	มากที่สุด
๕.เอกสารประกอบการอบรมมีความเหมาะสม	๖๖	๓๐	๔	-	-	๔.๖๒	๐.๘๖	มากที่สุด
๖.การอบรมทำให้มีความรู้ ความเข้าใจเพิ่มมากขึ้น	๖๖	๓๒	-	๒	-	๔.๖๒	๐.๙๘	มากที่สุด
๗.มีการประเมินผลอบรมอย่างชัดเจน	๖๘	๓๒	-	-	-	๔.๖๘	๐.๗๕	มากที่สุด
ผลรวม	๔๒๒	๒๕๒	๒๒	๖		๓๑.๙๒	๕.๙๘	
ค่าเฉลี่ย	๖๐.๒๘	๓๖.๐๐	๓.๑๔	๐.๘๕		๔.๕๖	๐.๘๕	มากที่สุด



แผนภูมิที่ ๔.๕ แสดงเปอร์เซ็นต์กระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

๔.๒.๓.๖ ค่าความพึงพอใจของด้านสิ่งอำนวยความสะดวก ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

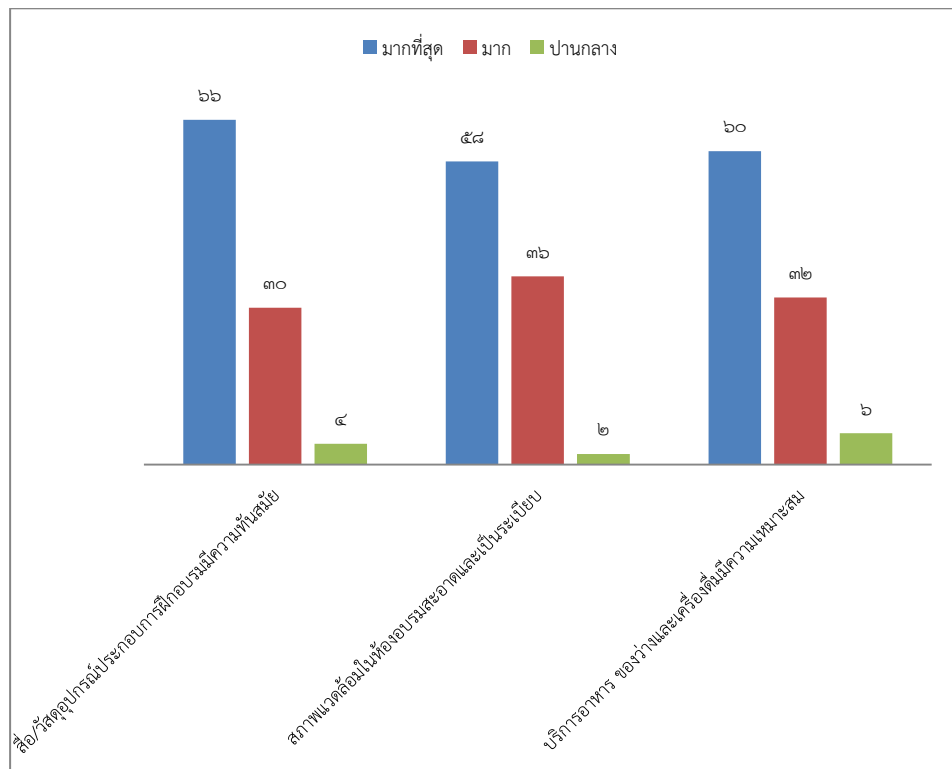
ผลการศึกษาพบว่าผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีความพึงพอใจด้านสิ่งอำนวยความสะดวกอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็น ๖๑.๓๓ เปอร์เซ็นต์ ระดับมาก คิดเป็น ๓๒.๖๖ เปอร์เซ็นต์ ปานกลาง คิดเป็น ๓.๐๐ เปอร์เซ็นต์ และระดับน้อย คิดเป็น ๒.๐๐ เปอร์เซ็นต์

เมื่อวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยรวมจะพบว่า ผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีความพึงพอใจด้านสิ่งอำนวยความสะดวกอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย ๔.๕๓

ตารางที่ ๔.๒๗ แสดงค่าคะแนนสิ่งอำนวยความสะดวก ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

N=๕๐

สิ่งอำนวยความสะดวก	ระดับความพึงพอใจ					$\bar{X}$	S.D.	การแปลความหมาย
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
	%	%	%	%	%			
๑.สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ประกอบการฝึกอบรมมีความทันสมัย	๖๖	๓๐	๔	-	-	๔.๖๒	๐.๘๘	มากที่สุด
๒.สภาพแวดล้อมในห้องอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	๕๘	๓๖	๒	๔	-	๔.๔๘	๐.๘๗	มากที่สุด
๓.บริการอาหาร ของว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	๖๐	๓๒	๖	๒	-	๔.๕๐	๐.๙๒	มากที่สุด
ผลรวม	๑๘๔	๙๘	๑๒	๖	-	๑๓.๖๐	๒.๖๗	
ค่าเฉลี่ย	๖๑.๓๓	๓๒.๖๖	๓.๐๐	๒.๐๐	-	๔.๕๓	๐.๘๙	มากที่สุด



แผนภูมิที่ ๔.๖ แสดงเปอร์เซ็นต์สิ่งอำนวยความสะดวก ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

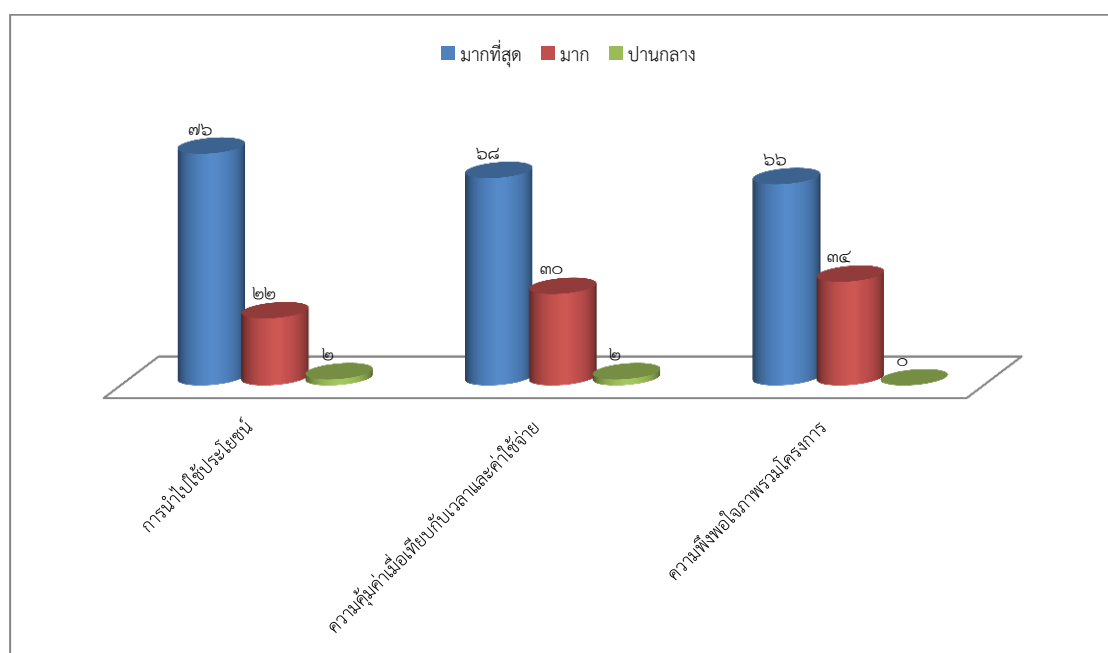
๔.๒.๓.๗ ค่าความพึงพอใจของด้านประโยชน์จากการรับบริการ ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี ผลการศึกษาพบว่าผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีความพึงพอใจด้านประโยชน์จากการรับบริการ อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็น ๗๐.๐๐ เปอร์เซ็นต์ ระดับมาก คิดเป็น ๒๘.๖๖ เปอร์เซ็นต์ และปานกลาง คิดเป็น ๑.๓๓ เปอร์เซ็นต์

เมื่อวิเคราะห์ค่าเฉลี่ยรวมจะพบว่า ผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีความพึงพอใจด้านประโยชน์จากการรับบริการอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย ๔.๖๗

ตารางที่ ๔.๒๘ แสดงค่าคะแนนประโยชน์จากการรับบริการ ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

N=๕๐

ประโยชน์จากการรับบริการ	ระดับความพึงพอใจ					$\bar{X}$	S.D.	การแปลความหมาย
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด			
	%	%	%	%	%			
๑.การนำไปใช้ประโยชน์	๗๖	๒๒	๒	-	-	๔.๗๔	๐.๘๕	มากที่สุด
๒.ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	๖๘	๓๐	๒	-	-	๔.๖๖	๐.๘๖	มากที่สุด
๓.ความพึงพอใจภาพรวมโครงการ	๖๖	๓๔	-	-	-	๔.๖๖	๐.๗๕	มากที่สุด
ผลรวม	๒๑๐	๘๖	๔	-	-	๑๔.๐๖	๒.๔๖	
ค่าเฉลี่ย	๗๐.๐๐	๒๘.๖๖	๑.๓๓	-	-	๔.๖๗	๐.๘๒	มากที่สุด



แผนภูมิที่ ๔.๗ แสดงเปอร์เซ็นต์ประโยชน์จากการรับบริการ ที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี