

ภาคผนวก ก
ดำรับพื้นฐาน

ซอสมะเขือเทศ

ส่วนผสม

มะเขือเทศสุกฝานมาเอาเมล็ด	๑,๐๐๐	กรัม
พริกไทยป่น	๕	กรัม
น้ำส้มสายชู	๔๐	กรัม
กานพลู	๐.๕	กรัม
หอมใหญ่สับ	๕๐	กรัม
น้ำตาลทราย	๖๐	กรัม
อบเชย	๕-๖	ชิ้น
กระเทียมสับ	๓๐	กรัม
เกลือป่น	๘	กรัม

วิธีทำ

๑. บด มะเขือเทศ หอมใหญ่ ให้ละเอียด นำขึ้นตั้งไฟเคี่ยวจนนุ่ม ยกลง
๒. พักเย็น นำไปปั่นให้ละเอียด
๓. นำเนื้อที่ปั่นแล้วไปเคี่ยวปรุงรสด้วย พริกไทยป่น น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย เกลือ ส่วนเครื่องเทศ ห่อด้วยผ้าขาวก่อนแล้วค่อยลงต้ม เคี่ยวจนส่วนผสมงวด ยกลง
๔. บรรจุใส่ขวดปิดฝา ขณะที่ยังร้อนอยู่

ที่มา: เซาวลิต, ๒๕๕๖

ซอสพริก

ส่วนผสม

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

วิธีทำ

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

ที่มา: เชาวลิท, ๒๕๕๖

ซอสพิซซ่า

ส่วนผสม

ซอสมะเขือเทศ	๖๐๐	กรัม
หอมหัวใหญ่สับ	๒๐๐	กรัม
เกลือปน	๑๐	กรัม
ผงออริกาโน	๖	กรัม
กระเทียมสับ	๒๐	กรัม
น้ำตาลทราย	๒๐	กรัม
พริกไทยปน	๔	กรัม
น้ำมันพืช	๕๐	กรัม
ใบกระวาน	๒	กรัม

วิธีทำ

๑. ผัดกระเทียมสับ หอมใหญ่สับ กับน้ำมันให้หอม ใส่ใบกระวาน นานประมาณ ๓ นาที
๒. เติมซอสมะเขือเทศ เกลือปน น้ำตาลทราย ออริกาโน ผัดให้เข้ากัน นาน ประมาณ ๕ นาที
๓. ชิมรส เคี้ยวส่วนผสมให้งวด

ที่มา: เจตนิพัทธ์, ๒๕๕๖

ซอสซีฟูดส์

ส่วนผสม

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

วิธีทำ

๑. ผสมกระเทียม ผักชี พริกชี้หนู น้ำมะนาว ใส่เครื่องบดสับ หรือเครื่องปั่นน้ำผลไม้ ให้เข้ากันจนละเอียด น้ำออก
๒. ปรงรส ด้วย เกลือ น้ำกระเทียมดอง น้ำตาลทราย ชิมรส
๓. บรรจุขวด ปิดฝา เก็บเข้าตู้เย็น

ที่มา: เชาวลิต, ๒๕๕๖

ภาคผนวก ข
ดำรับขอเสริมเปลือกเตงโม

ซอสมะเขือเทศเสริมเปลือกแดงโม

ส่วนผสม

มะเขือเทศสุกผ่าครึ่งเอาเมล็ด	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
เปลือกแดงโอมดอง	๑๗๘.๙๕	กรัม

วิธีทำ

๑. บด มะเขือเทศ หอมใหญ่ ให้ละเอียด นำขึ้นตั้งไฟเคี่ยวจนนุ่ม ยกลง
๒. พักเย็น ผสมเปลือกแดงโอมดอง นำไปปั่นให้ละเอียด
๓. นำเนื้อที่ปั่นแล้วไปเคี่ยวปรุงรสด้วย 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	๒๐๓.๐๔	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

ซอสพิซซาเสริมเปลือกเตงโม

ส่วนผสม

ซอสมะเขือเทศ	๖๐๐	กรัม
หอมหัวใหญ่สับ	๒๐๐	กรัม
เกลือบ่น	๑๐	กรัม
ผงออริกาโน	๖	กรัม
กระเทียมสับ	๒๐	กรัม
น้ำตาลทราย	๒๐	กรัม
พริกไทยป่น	๔	กรัม
น้ำมันพืช	๕๐	กรัม
ใบกระวาน	๒	กรัม
เปลือกเตงโมงดอง	๒๗๓.๖	กรัม

วิธีทำ

๑. ผัดกระเทียมสับ หอมใหญ่สับ กับน้ำมันให้หอม ใส่ใบกระวาน นานประมาณ ๓ นาที
๒. เติมซอสมะเขือเทศ เปลือกเตงโมงดอง เกลือบ่น น้ำตาลทราย ออริกาโน ผัดให้เข้ากัน นาน ประมาณ ๕ นาที
๓. ชิมรส เคี้ยวส่วนผสมให้งวด บรรจุขวด ปิดฝา

ขอสซิปูตส์เสริมเปลือกแตงโม

ส่วนผสม

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

วิธีทำ

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

ภาคผนวก ค
แบบประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัส

ชุดที่

แบบประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัส

ผลิตภัณฑ์ ซอสมะเขือเทศเสริมเปลือกแตงโม

วันที่

คำแนะนำ : กรุณาชิมตัวอย่างให้ตามลำดับของรหัสจากซ้าย - ไปขวา ให้คะแนนความชอบ

ในแต่ละคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ ให้ใกล้เคียงกับความรู้สึกของท่านมากที่สุด โดยกำหนดคะแนนดังนี้

๙ ชอบมากที่สุด

๔ ไม่ชอบเล็กน้อย

๘ ชอบมาก

๓ ไม่ชอบปานกลาง

๗ ชอบปานกลาง

๒ ไม่ชอบมาก

๖ ชอบเล็กน้อย

๑ ไม่ชอบมากที่สุด

๕ บอกไม่ได้ว่าชอบหรือไม่ชอบ

คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์	คะแนนความชอบ		
	รหัส.....	รหัส.....	รหัส.....
ลักษณะปรากฏ			
สี			
กลิ่น			
รสชาติ			
เนื้อสัมผัส (เหนียว,นุ่ม)			
ความชอบโดยรวม			

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ขอขอบคุณในการตอบแบบประเมินทางประสาทสัมผัส

คณะผู้วิจัย

ชุดที่

แบบประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัส

ผลิตภัณฑ์ ซอสพริกเสริมเปลือกแดงโม

วันที่

คำแนะนำ : กรุณาชิมตัวอย่างให้ตามลำดับของรหัสจากซ้าย - ไปขวา ให้คะแนนความชอบ

ในแต่ละคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ ให้ใกล้เคียงกับความรู้สึกของท่านมากที่สุด โดยกำหนดคะแนนดังนี้

๙ ชอบมากที่สุด

๔ ไม่ชอบเล็กน้อย

๘ ชอบมาก

๓ ไม่ชอบปานกลาง

๗ ชอบปานกลาง

๒ ไม่ชอบมาก

๖ ชอบเล็กน้อย

๑ ไม่ชอบมากที่สุด

๕ บอกไม่ได้ว่าชอบหรือไม่ชอบ

คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์	คะแนนความชอบ		
	รหัส.....	รหัส.....	รหัส.....
ลักษณะปรากฏ			
สี			
กลิ่น			
รสชาติ			
เนื้อสัมผัส (เหนียว,นุ่ม)			
ความชอบโดยรวม			

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ขอขอบคุณในการตอบแบบประเมินทางประสาทสัมผัส

คณะผู้วิจัย

ชุดที่

แบบประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัส

ผลิตภัณฑ์ ซอสพืชมะเขือเทศปรุงแต่งโม

วันที่

คำแนะนำ : กรุณาชิมตัวอย่างให้ตามลำดับของรหัสจากซ้าย - ไปขวา ให้คะแนนความชอบ

ในแต่ละคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ ให้ใกล้เคียงกับความรู้สึกของท่านมากที่สุด โดยกำหนดคะแนน
ดังนี้

๙ ชอบมากที่สุด

๔ ไม่ชอบเล็กน้อย

๘ ชอบมาก

๓ ไม่ชอบปานกลาง

๗ ชอบปานกลาง

๒ ไม่ชอบมาก

๖ ชอบเล็กน้อย

๑ ไม่ชอบมากที่สุด

๕ บอกไม่ได้ว่าชอบหรือไม่ชอบ

คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์	คะแนนความชอบ		
	รหัส.....	รหัส.....	รหัส.....
ลักษณะปรากฏ			
สี			
กลิ่น			
รสชาติ			
เนื้อสัมผัส (เหนียว,นุ่ม)			
ความชอบโดยรวม			

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ขอขอบคุณในการตอบแบบประเมินทางประสาทสัมผัส

คณะผู้วิจัย

ชุดที่

แบบประเมินการยอมรับทางประสาทสัมผัส

ผลิตภัณฑ์ ซอสซีฟูดส์เสริมเปลือกแตงโม

วันที่

คำแนะนำ : กรุณาชิมตัวอย่างให้ตามลำดับของรหัสจากซ้าย - ไปขวา ให้คะแนนความชอบ

ในแต่ละคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ ให้ใกล้เคียงกับความรู้สึกของท่านมากที่สุด โดยกำหนดคะแนนดังนี้

๙ ชอบมากที่สุด

๔ ไม่ชอบเล็กน้อย

๘ ชอบมาก

๓ ไม่ชอบปานกลาง

๗ ชอบปานกลาง

๒ ไม่ชอบมาก

๖ ชอบเล็กน้อย

๑ ไม่ชอบมากที่สุด

๕ บอกไม่ได้ว่าชอบหรือไม่ชอบ

คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์	คะแนนความชอบ		
	รหัส.....	รหัส.....	รหัส.....
ลักษณะปรากฏ			
สี			
กลิ่น			
รสชาติ			
เนื้อสัมผัส (เหนียว,นุ่ม)			
ความชอบโดยรวม			

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ขอขอบคุณในการตอบแบบประเมินทางประสาทสัมผัส

คณะผู้วิจัย

ภาคผนวก ง
แบบประเมินการยอมรับของผู้บริโภค

แบบทดสอบผลิตภัณฑ์ซ่อมมะเขือเทศ
การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ

☐ ชาย

☐ หญิง

2. อายุ

☐ น้อยกว่า ๒๕ ปี

☐ ๒๖-๓๕ ปี

☐ ๓๖-๔๕ ปี

☐ ๔๖-๕๕ ปี

☐ มากกว่า ๕๕ ปี

3. อาชีพ

☐ บุคคลทั่วไป

☐ นักเรียน/นักศึกษา

☐ คนงาน/ลูกจ้าง

☐ พ่อบ้าน/แม่บ้าน

☐ พนักงานเอกชน

☐ ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ

☐ ธุรกิจส่วนตัว

☐ อื่นๆ (โปรดระบุ).....

4. รายได้ต่อเดือน

☐ น้อยกว่า ๑๐,๐๐๐ บาท

☐ ๑๐,๐๐๑ - ๑๕,๐๐๐ บาท

☐ ๑๕,๐๐๑ - ๒๐,๐๐๐ บาท

☐ ๒๐,๐๐๑ - ๒๕,๐๐๐ บาท

☐ มากกว่า ๒๕,๐๐๐ บาท

ส่วนที่ ๒ ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซอสมะเขือเทศเสริมเปลือกแตงโม

5. กรุณابอกความพอใจต่อผลิตภัณฑ์ซอสมะเขือเทศเสริมเปลือกแตงโม (overall acceptance)

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

6. กรุณابอกระดับความรู้สึกต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ซอสมะเขือเทศเสริมเปลือกแตงโม

6.1 ลักษณะปรากฏ

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

6.2 สี

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

6.3 กลิ่นและรสชาติ

กลิ่น

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

กลิ่นรสเปลือกแตงโม

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

รสเปรี้ยว

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

รสเค็ม

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

รสหวาน

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

6.4 ลักษณะเนื้อสัมผัส

ความเป็นเนื้อเดียวกัน

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

7. ข้อคิดเห็น ถ้าท่านมีคำแนะนำ ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์แนมตัวอย่างนี้ โปรดชี้แจงด้วยจะเป็นพระคุณยิ่ง

.....

.....

.....

ขอขอบคุณอย่างมากในการที่ท่านสละเวลาอันมีค่าของท่านเพื่อกรอกแบบทดสอบนี้ ความช่วยเหลือของท่านในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์อย่างมากต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขอขอบคุณท่านอีกครั้งหนึ่ง

แบบทดสอบผลิตภัณฑ์ซอสพริก
การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑.เพศ

- ☐ ชาย ☐ หญิง

๒.อายุ

- ☐ น้อยกว่า ๒๕ ปี ☐ ๒๖-๓๕ ปี
☐ ๓๖-๔๕ ปี ☐ ๔๖-๕๕ ปี
☐ มากกว่า ๕๕ ปี

๓.อาชีพ

- ☐ บุคคลทั่วไป ☐ นักเรียน/นักศึกษา
☐ คนงาน/ลูกจ้าง ☐ พ่อบ้าน/แม่บ้าน
☐ พนักงานเอกชน ☐ ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ
☐ ธุรกิจส่วนตัว ☐ อื่นๆ (โปรดระบุ).....

๔.รายได้ต่อเดือน

- ☐ น้อยกว่า ๑๐,๐๐๐ บาท ☐ ๑๐,๐๐๑ - ๑๕,๐๐๐ บาท
☐ ๑๕,๐๐๑ - ๒๐,๐๐๐ บาท ☐ ๒๐,๐๐๑ - ๒๕,๐๐๐ บาท
☐ มากกว่า ๒๕,๐๐๐ บาท

ส่วนที่ ๒ ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซอสพริกเสริมเปลือกแตงโม

๕. กรุณาบอกความพอใจต่อผลิตภัณฑ์ซอสพริกเสริมเปลือกแตงโม (overall acceptance)

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

๖. กรุณาบอกระดับความรู้สึกต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ซอสมะเขือเทศเสริมเปลือกแตงโม

๖.๑ ลักษณะปรากฏ

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

๖.๒ สี

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

๖.๓ กลิ่นและรสชาติ

กลิ่น

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

กลิ่นรสเปลือกแตงโม

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

รสเปรี้ยว

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

รสเค็ม

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

ความเผ็ด

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

๖.๔ ลักษณะเนื้อสัมผัส

ความเป็นเนื้อเดียวกัน

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

๗. ข้อคิดเห็น ถ้าท่านมีคำแนะนำ ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์แหนดัวอย่างนี้ โปรดชี้แจงด้วยจะเป็น
พระคุณยิ่ง

.....

.....

.....

ขอขอบคุณอย่างมากในการที่ท่านสละเวลาอันมีค่าของท่านเพื่อกรอกแบบทดสอบนี้ ความช่วยเหลือ
ของท่านในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์อย่างมากต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขอขอบคุณท่านอีกครั้งหนึ่ง

แบบทดสอบผลิตภัณฑ์ขอสหัชชา
การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. เพศ

- ☐ ชาย ☐ หญิง

๒. อายุ

- ☐ น้อยกว่า ๒๕ ปี ☐ ๒๖-๓๕ ปี
☐ ๓๖-๔๕ ปี ☐ ๔๖-๕๕ ปี
☐ มากกว่า ๕๕ ปี

๓. อาชีพ

- ☐ บุคคลทั่วไป ☐ นักเรียน/นักศึกษา
☐ คนงาน/ลูกจ้าง ☐ พ่อบ้าน/แม่บ้าน
☐ พนักงานเอกชน ☐ ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ
☐ ธุรกิจส่วนตัว ☐ อื่นๆ (โปรดระบุ).....

๔. รายได้ต่อเดือน

- ☐ น้อยกว่า ๑๐,๐๐๐ บาท ☐ ๑๐,๐๐๑ - ๑๕,๐๐๐ บาท
☐ ๑๕,๐๐๑ - ๒๐,๐๐๐ บาท ☐ ๒๐,๐๐๑ - ๒๕,๐๐๐ บาท
☐ มากกว่า ๒๕,๐๐๐ บาท

ส่วนที่ ๒ ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซอสพืชมะเขือเทศปรุงแต่งโม

๕. กรุณาบอกความพอใจต่อผลิตภัณฑ์ซอสพืชมะเขือเทศปรุงแต่งโม (overall acceptance)

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

๖. กรุณาบอกระดับความรู้สึกต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ซอสพืชมะเขือเทศปรุงแต่งโม

๖.๑ ลักษณะปรากฏ

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

๖.๒ สี

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

๖.๓ กลิ่นและรสชาติ

กลิ่น

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

กลิ่นรสปรุงแต่งโม

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

รสเปรี้ยว

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

รสเค็ม

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

ความหวาน

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

๖.๔ ลักษณะเนื้อสัมผัส

ความเป็นเนื้อเดียวกัน

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

๗. ข้อคิดเห็น ถ้าท่านมีคำแนะนำ ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์แหนดัวอย่างนี้ โปรดชี้แจงด้วยจะเป็น
พระคุณยิ่ง

.....

.....

.....

ขอขอบคุณอย่างมากในการที่ท่านสละเวลาอันมีค่าของท่านเพื่อกรอกแบบทดสอบนี้ ความช่วยเหลือ
ของท่านในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์อย่างมากต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขอขอบคุณท่านอีกครั้งหนึ่ง

แบบทดสอบผลิตภัณฑ์ซอสซีฟูดส์
การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. เพศ

- ☐ ชาย ☐ หญิง

๒. อายุ

- ☐ น้อยกว่า ๒๕ ปี ☐ ๒๖-๓๕ ปี
☐ ๓๖-๔๕ ปี ☐ ๔๖-๕๕ ปี
☐ มากกว่า ๕๕ ปี

๓. อาชีพ

- ☐ บุคคลทั่วไป ☐ นักเรียน/นักศึกษา
☐ คนงาน/ลูกจ้าง ☐ พ่อบ้าน/แม่บ้าน
☐ พนักงานเอกชน ☐ ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ
☐ ธุรกิจส่วนตัว ☐ อื่นๆ (โปรดระบุ).....

๔. รายได้ต่อเดือน

- ☐ น้อยกว่า ๑๐,๐๐๐ บาท ☐ ๑๐,๐๐๑ - ๑๕,๐๐๐ บาท
☐ ๑๕,๐๐๑ - ๒๐,๐๐๐ บาท ☐ ๒๐,๐๐๑ - ๒๕,๐๐๐ บาท
☐ มากกว่า ๒๕,๐๐๐ บาท

ส่วนที่ ๒ ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซอสซีฟูดส์เสริมเปลือกแตงโม

๕. กรุณาบอกความพอใจต่อผลิตภัณฑ์ซอสซีฟูดส์เสริมเปลือกแตงโม (overall acceptance)

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

๖. กรุณาบอกระดับความรู้สึกต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ซอสซีฟูดส์เสริมเปลือกแตงโม

๖.๑ ลักษณะปรากฏ

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

๖.๒ สี

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

๖.๓ กลิ่นและรสชาติ

กลิ่น

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

กลิ่นรสเปลือกแตงโม

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

รสเปรี้ยว

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

รสเค็ม

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

ความเผ็ด

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

๖.๔ ลักษณะเนื้อสัมผัส

ความเป็นเนื้อเดียวกัน

☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ชอบ มากที่สุด	ชอบมาก	ชอบ ปานกลาง	ชอบ เล็กน้อย	เฉยๆ	ไม่ชอบ เล็กน้อย	ไม่ชอบปาน กลาง	ไม่ชอบมาก	ไม่ชอบมาก ที่สุด

๗. ข้อคิดเห็น ถ้าท่านมีคำแนะนำ ที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์แนมตัวอย่างนี้ โปรดชี้แจงด้วยจะเป็น
พระคุณยิ่ง

.....

.....

.....

ขอขอบคุณอย่างมากในการที่ท่านสละเวลาอันมีค่าของท่านเพื่อกรอกแบบทดสอบนี้ ความช่วยเหลือ
ของท่านในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์อย่างมากต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขอขอบคุณท่านอีกครั้งหนึ่ง

ภาคผนวก จ
การวิเคราะห์ผลทางสถิติ

ข้อสมมุติ

Tests of Between-Subjects Effects

Source	Dependent Variable	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	appearance	3.467 ^a	2	1.733	2.253	.111
	color	4.022 ^b	2	2.011	3.268	.043
	flavor	12.600 ^c	2	6.300	7.797	.001
	taste	4.867 ^d	2	2.433	3.225	.045
	texture	2.600 ^e	2	1.300	1.676	.193
	Overall	2.289 ^e	2	1.144	1.688	.191
Intercept	appearance	5475.600	1	5475.600	7117.189	.000
	color	5444.444	1	5444.444	8848.070	.000
	flavor	5336.100	1	5336.100	6603.708	.000
	taste	5522.500	1	5522.500	7320.328	.000
	texture	5428.900	1	5428.900	6997.249	.000
	Overall	5632.711	1	5632.711	8305.862	.000
trt	appearance	3.467	2	1.733	2.253	.111
	color	4.022	2	2.011	3.268	.043
	flavor	12.600	2	6.300	7.797	.001
	taste	4.867	2	2.433	3.225	.045
	texture	2.600	2	1.300	1.676	.193
	Overall	2.289	2	1.144	1.688	.191
Error	appearance	66.933	87	.769		
	color	53.533	87	.615		
	flavor	70.300	87	.808		
	taste	65.633	87	.754		
	texture	67.500	87	.776		
	Overall	59.000	87	.678		
Total	appearance	5546.000	90			
	color	5502.000	90			
	flavor	5419.000	90			
	taste	5593.000	90			
	texture	5499.000	90			
	Overall	5694.000	90			
Corrected Total	appearance	70.400	89			
	color	57.556	89			
	flavor	82.900	89			
	taste	70.500	89			
	texture	70.100	89			
	Overall	61.289	89			

a. R Squared = .049 (Adjusted R Squared = .027)

b. R Squared = .070 (Adjusted R Squared = .049)

c. R Squared = .152 (Adjusted R Squared = .132)

d. R Squared = .069 (Adjusted R Squared = .048)

e. R Squared = .037 (Adjusted R Squared = .015)

ข้อสมมุติฐาน

Multiple Comparisons

				Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
Dependent Variable	(I) trt	(J) trt	Lower Bound				Upper Bound	
appearance	LSD	1.00	2.00	.1333	.22647	.558	-.3168	.5835
			3.00	-.3333	.22647	.145	-.7835	.1168
		2.00	1.00	-.1333	.22647	.558	-.5835	.3168
			3.00	-.4667*	.22647	.042	-.9168	-.0165
		3.00	1.00	.3333	.22647	.145	-.1168	.7835
			2.00	.4667*	.22647	.042	.0165	.9168
color	LSD	1.00	2.00	-.1333	.20254	.512	-.5359	.2692
			3.00	-.5000*	.20254	.016	-.9026	-.0974
		2.00	1.00	.1333	.20254	.512	-.2692	.5359
			3.00	-.3667	.20254	.074	-.7692	.0359
		3.00	1.00	.5000*	.20254	.016	.0974	.9026
			2.00	.3667	.20254	.074	-.0359	.7692
flavor	LSD	1.00	2.00	-.6000*	.23210	.011	-1.0613	-.1387
			3.00	-.9000*	.23210	.000	-1.3613	-.4387
		2.00	1.00	.6000*	.23210	.011	.1387	1.0613
			3.00	-.3000	.23210	.200	-.7613	.1613
		3.00	1.00	.9000*	.23210	.000	.4387	1.3613
			2.00	.3000	.23210	.200	-.1613	.7613
taste	LSD	1.00	2.00	-.3333	.22426	.141	-.7791	.1124
			3.00	-.5667*	.22426	.013	-1.0124	-.1209
		2.00	1.00	.3333	.22426	.141	-.1124	.7791
			3.00	-.2333	.22426	.301	-.6791	.2124
		3.00	1.00	.5667*	.22426	.013	.1209	1.0124
			2.00	.2333	.22426	.301	-.2124	.6791
texture	LSD	1.00	2.00	-.1000	.22743	.661	-.5520	.3520
			3.00	-.4000	.22743	.082	-.8520	.0520
		2.00	1.00	.1000	.22743	.661	-.3520	.5520
			3.00	-.3000	.22743	.191	-.7520	.1520
		3.00	1.00	.4000	.22743	.082	-.0520	.8520
			2.00	.3000	.22743	.191	-.1520	.7520
Overall	LSD	1.00	2.00	-.0667	.21263	.755	-.4893	.3560
			3.00	-.3667	.21263	.088	-.7893	.0560
		2.00	1.00	.0667	.21263	.755	-.3560	.4893
			3.00	-.3000	.21263	.162	-.7226	.1226
		3.00	1.00	.3667	.21263	.088	-.0560	.7893
			2.00	.3000	.21263	.162	-.1226	.7226

Based on observed means.

*. The mean difference is significant at the .05 level.

ข้อสมมติเชื่อก

appearance

trt	N	Subset
		1
Duncan ^{a,b,c} 2.00	30	7.6000
1.00	30	7.7333
3.00	30	8.0667
Sig.		.054

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .769.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.
- b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- c. Alpha = .05.

color

trt	N	Subset	
		1	2
Duncan ^{a,b,c} 1.00	30	7.5667	
2.00	30	7.7000	7.7000
3.00	30		8.0667
Sig.		.512	.074

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .615.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.
- b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- c. Alpha = .05.

ซอสมะเขือเทศ

flavor

trt	N	Subset	
		1	2
Duncan ^{a,b,c} 1.00	30	7.2000	
2.00	30		7.8000
3.00	30		8.1000
Sig.		1.000	.200

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .808.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.
- b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- c. Alpha = .05.

taste

trt	N	Subset	
		1	2
Duncan ^{a,b,c} 1.00	30	7.5333	
2.00	30	7.8667	7.8667
3.00	30		8.1000
Sig.		.141	.301

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .754.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.
- b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- c. Alpha = .05.

ข้อสมมติเชื่อก

texture

trt	N	Subset
		1
Duncan ^{a,b,c} 1.00	30	7.6000
2.00	30	7.7000
3.00	30	8.0000
Sig.		.100

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .776.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.
- b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- c. Alpha = .05.

Overall

trt	N	Subset
		1
Duncan ^{a,b,c} 1.00	30	7.7667
2.00	30	7.8333
3.00	30	8.1333
Sig.		.107

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .678.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.
- b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- c. Alpha = .05.

ขอสมมติชื่อเทศ

appearance color flavor taste texture Overall * trt

trt		appearance	color	flavor	taste	texture	Overall
1.00	Mean	7.7333	7.5667	7.2000	7.5333	7.6000	7.7667
	N	30	30	30	30	30	30
	Std. Deviation	.82768	.81720	.92476	.81931	.89443	.81720
2.00	Mean	7.6000	7.7000	7.8000	7.8667	7.7000	7.8333
	N	30	30	30	30	30	30
	Std. Deviation	.93218	.74971	.84690	.81931	.83666	.83391
3.00	Mean	8.0667	8.0667	8.1000	8.1000	8.0000	8.1333
	N	30	30	30	30	30	30
	Std. Deviation	.86834	.78492	.92289	.95953	.90972	.81931
Total	Mean	7.8000	7.7778	7.7000	7.8333	7.7667	7.9111
	N	90	90	90	90	90	90
	Std. Deviation	.88939	.80417	.96512	.89002	.88749	.82984

ซอสพริก

Tests of Between-Subjects Effects

Source	Dependent Variable	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	appearance	3.267 ^a	2	1.633	1.891	.157
	color	2.289 ^b	2	1.144	1.382	.256
	flavor	1.622 ^c	2	.811	1.271	.286
	taste	.467 ^d	2	.233	.317	.729
	texture	.156 ^e	2	.078	.098	.907
	Overall	1.622 ^f	2	.811	1.025	.363
Intercept	appearance	5107.600	1	5107.600	5914.302	.000
	color	5274.678	1	5274.678	6370.620	.000
	flavor	4898.844	1	4898.844	7674.660	.000
	taste	5062.500	1	5062.500	6878.254	.000
	texture	5213.611	1	5213.611	6551.529	.000
	Overall	5351.511	1	5351.511	6760.621	.000
trt	appearance	3.267	2	1.633	1.891	.157
	color	2.289	2	1.144	1.382	.256
	flavor	1.622	2	.811	1.271	.286
	taste	.467	2	.233	.317	.729
	texture	.156	2	.078	.098	.907
	Overall	1.622	2	.811	1.025	.363
Error	appearance	75.133	87	.864		
	color	72.033	87	.828		
	flavor	55.533	87	.638		
	taste	64.033	87	.736		
	texture	69.233	87	.796		
	Overall	68.867	87	.792		
Total	appearance	5186.000	90			
	color	5349.000	90			
	flavor	4956.000	90			
	taste	5127.000	90			
	texture	5283.000	90			
	Overall	5422.000	90			
Corrected Total	appearance	78.400	89			
	color	74.322	89			
	flavor	57.156	89			
	taste	64.500	89			
	texture	69.389	89			
	Overall	70.489	89			

a. R Squared = .042 (Adjusted R Squared = .020)

b. R Squared = .031 (Adjusted R Squared = .009)

c. R Squared = .028 (Adjusted R Squared = .006)

d. R Squared = .007 (Adjusted R Squared = -.016)

e. R Squared = .002 (Adjusted R Squared = -.021)

f. R Squared = .023 (Adjusted R Squared = .001)

ข้อสรุป

Multiple Comparisons

Dependent Variable		(I) trt	(J) trt	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
							Lower Bound	Upper Bound
appearance	LSD	1.00	2.00	-.0667	.23994	.782	-.5436	.4102
			3.00	-.4333	.23994	.074	-.9102	.0436
		2.00	1.00	.0667	.23994	.782	-.4102	.5436
			3.00	-.3667	.23994	.130	-.8436	.1102
		3.00	1.00	.4333	.23994	.074	-.0436	.9102
			2.00	.3667	.23994	.130	-.1102	.8436
color	LSD	1.00	2.00	.3000	.23494	.205	-.1670	.7670
			3.00	-.0667	.23494	.777	-.5336	.4003
		2.00	1.00	-.3000	.23494	.205	-.7670	.1670
			3.00	-.3667	.23494	.122	-.8336	.1003
		3.00	1.00	.0667	.23494	.777	-.4003	.5336
			2.00	.3667	.23494	.122	-.1003	.8336
flavor	LSD	1.00	2.00	.3000	.20629	.149	-.1100	.7100
			3.00	.2667	.20629	.200	-.1434	.6767
		2.00	1.00	-.3000	.20629	.149	-.7100	.1100
			3.00	-.0333	.20629	.872	-.4434	.3767
		3.00	1.00	-.2667	.20629	.200	-.6767	.1434
			2.00	.0333	.20629	.872	-.3767	.4434
taste	LSD	1.00	2.00	-.0333	.22151	.881	-.4736	.4069
			3.00	.1333	.22151	.549	-.3069	.5736
		2.00	1.00	.0333	.22151	.881	-.4069	.4736
			3.00	.1667	.22151	.454	-.2736	.6069
		3.00	1.00	-.1333	.22151	.549	-.5736	.3069
			2.00	-.1667	.22151	.454	-.6069	.2736
texture	LSD	1.00	2.00	.1000	.23033	.665	-.3578	.5578
			3.00	.0667	.23033	.773	-.3911	.5245
		2.00	1.00	-.1000	.23033	.665	-.5578	.3578
			3.00	-.0333	.23033	.885	-.4911	.4245
		3.00	1.00	-.0667	.23033	.773	-.5245	.3911
			2.00	.0333	.23033	.885	-.4245	.4911
Overall	LSD	1.00	2.00	.0333	.22972	.885	-.4233	.4899
			3.00	-.2667	.22972	.249	-.7233	.1899
		2.00	1.00	-.0333	.22972	.885	-.4899	.4233
			3.00	-.3000	.22972	.195	-.7566	.1566
		3.00	1.00	.2667	.22972	.249	-.1899	.7233
			2.00	.3000	.22972	.195	-.1566	.7566

Based on observed means.

ซอสพริก

appearance

trt	N	Subset
		1
Duncan ^{a,b,c} 1.00	30	7.3667
2.00	30	7.4333
3.00	30	7.8000
Sig.		.091

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .864.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.
- b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- c. Alpha = .05.

color

trt	N	Subset
		1
Duncan ^{a,b,c} 2.00	30	7.4333
1.00	30	7.7333
3.00	30	7.8000
Sig.		.145

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .828.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.
- b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- c. Alpha = .05.

ซอสพริก

flavor

trt	N	Subset
		1
Duncan ^{a,b,c} 2.00	30	7.2667
3.00	30	7.3000
1.00	30	7.5667
Sig.		.174

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .638.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.

c. Alpha = .05.

taste

trt	N	Subset
		1
Duncan ^{a,b,c} 3.00	30	7.4000
1.00	30	7.5333
2.00	30	7.5667
Sig.		.483

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .736.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.

c. Alpha = .05.

ซอสพริก

texture

trt	N	Subset
		1
Duncan ^{a,b,c} 2.00	30	7.5667
3.00	30	7.6000
1.00	30	7.6667
Sig.		.686

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .796.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.
- b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- c. Alpha = .05.

Overall

trt	N	Subset
		1
Duncan ^{a,b,c} 2.00	30	7.6000
1.00	30	7.6333
3.00	30	7.9000
Sig.		.223

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .792.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.
- b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- c. Alpha = .05.

ซอสพริก

appearance color flavor taste texture Overall * trt

trt		appearance	color	flavor	taste	texture	Overall
1.00	Mean	7.3667	7.7333	7.5667	7.5333	7.6667	7.6333
	N	30	30	30	30	30	30
	Std. Deviation	.88992	.86834	.72793	.62881	.60648	.80872
2.00	Mean	7.4333	7.4333	7.2667	7.5667	7.5667	7.6000
	N	30	30	30	30	30	30
	Std. Deviation	.85836	.81720	.63968	.85836	.93526	.89443
3.00	Mean	7.8000	7.8000	7.3000	7.4000	7.6000	7.9000
	N	30	30	30	30	30	30
	Std. Deviation	1.03057	1.03057	.98786	1.03724	1.06997	.95953
Total	Mean	7.5333	7.6556	7.3778	7.5000	7.6111	7.7111
	N	90	90	90	90	90	90
	Std. Deviation	.93856	.91383	.80137	.85130	.88298	.88995

ซอสพืชมะเขือ

Tests of Between-Subjects Effects

Source	Dependent Variable	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	appearance	3.267 ^a	2	1.633	1.943	.149
	color	2.467 ^b	2	1.233	1.733	.183
	flavor	2.156 ^c	2	1.078	1.255	.290
	taste	1.267 ^d	2	.633	.638	.531
	texture	2.022 ^e	2	1.011	1.351	.264
	Overall	1.689 ^f	2	.844	1.030	.361
Intercept	appearance	5569.600	1	5569.600	6625.641	.000
	color	5569.600	1	5569.600	7823.819	.000
	flavor	5601.111	1	5601.111	6520.473	.000
	taste	5664.400	1	5664.400	5708.141	.000
	texture	5553.878	1	5553.878	7422.233	.000
	Overall	5776.011	1	5776.011	7047.868	.000
trt	appearance	3.267	2	1.633	1.943	.149
	color	2.467	2	1.233	1.733	.183
	flavor	2.156	2	1.078	1.255	.290
	taste	1.267	2	.633	.638	.531
	texture	2.022	2	1.011	1.351	.264
	Overall	1.689	2	.844	1.030	.361
Error	appearance	73.133	87	.841		
	color	61.933	87	.712		
	flavor	74.733	87	.859		
	taste	86.333	87	.992		
	texture	65.100	87	.748		
	Overall	71.300	87	.820		
Total	appearance	5646.000	90			
	color	5634.000	90			
	flavor	5678.000	90			
	taste	5752.000	90			
	texture	5621.000	90			
	Overall	5849.000	90			
Corrected Total	appearance	76.400	89			
	color	64.400	89			
	flavor	76.889	89			
	taste	87.600	89			
	texture	67.122	89			
	Overall	72.989	89			

a. R Squared = .043 (Adjusted R Squared = .021)

b. R Squared = .038 (Adjusted R Squared = .016)

c. R Squared = .028 (Adjusted R Squared = .006)

d. R Squared = .014 (Adjusted R Squared = -.008)

e. R Squared = .030 (Adjusted R Squared = .008)

f. R Squared = .023 (Adjusted R Squared = .001)

ชอสพิชซ่า

Multiple Comparisons

Dependent Variable		(I) trt	(J) trt	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
							Lower Bound	Upper Bound
appearance	LSD	1.00	2.00	.2333	.23673	.327	-.2372	.7039
			3.00	-.2333	.23673	.327	-.7039	.2372
		2.00	1.00	-.2333	.23673	.327	-.7039	.2372
			3.00	-.4667	.23673	.052	-.9372	.0039
		3.00	1.00	.2333	.23673	.327	-.2372	.7039
			2.00	.4667	.23673	.052	-.0039	.9372
color	LSD	1.00	2.00	-.0333	.21785	.879	-.4663	.3997
			3.00	-.3667	.21785	.096	-.7997	.0663
		2.00	1.00	.0333	.21785	.879	-.3997	.4663
			3.00	-.3333	.21785	.130	-.7663	.0997
		3.00	1.00	.3667	.21785	.096	-.0663	.7997
			2.00	.3333	.21785	.130	-.0997	.7663
flav or	LSD	1.00	2.00	-.1000	.23931	.677	-.5756	.3756
			3.00	-.3667	.23931	.129	-.8423	.1090
		2.00	1.00	.1000	.23931	.677	-.3756	.5756
			3.00	-.2667	.23931	.268	-.7423	.2090
		3.00	1.00	.3667	.23931	.129	-.1090	.8423
			2.00	.2667	.23931	.268	-.2090	.7423
taste	LSD	1.00	2.00	-.0333	.25721	.897	-.5446	.4779
			3.00	-.2667	.25721	.303	-.7779	.2446
		2.00	1.00	.0333	.25721	.897	-.4779	.5446
			3.00	-.2333	.25721	.367	-.7446	.2779
		3.00	1.00	.2667	.25721	.303	-.2446	.7779
			2.00	.2333	.25721	.367	-.2779	.7446
texture	LSD	1.00	2.00	.2000	.22335	.373	-.2439	.6439
			3.00	-.1667	.22335	.458	-.6106	.2773
		2.00	1.00	-.2000	.22335	.373	-.6439	.2439
			3.00	-.3667	.22335	.104	-.8106	.0773
		3.00	1.00	.1667	.22335	.458	-.2773	.6106
			2.00	.3667	.22335	.104	-.0773	.8106
Overall	LSD	1.00	2.00	.2000	.23374	.395	-.2646	.6646
			3.00	-.1333	.23374	.570	-.5979	.3313
		2.00	1.00	-.2000	.23374	.395	-.6646	.2646
			3.00	-.3333	.23374	.157	-.7979	.1313
		3.00	1.00	.1333	.23374	.570	-.3313	.5979
			2.00	.3333	.23374	.157	-.1313	.7979

Based on observed means.

ซอสพืชมะขาม

appearance

trt	N	Subset
		1
Duncan ^{a,b,c} 2.00	30	7.6333
1.00	30	7.8667
3.00	30	8.1000
Sig.		.065

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .841.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.

c. Alpha = .05.

color

trt	N	Subset
		1
Duncan ^{a,b,c} 1.00	30	7.7333
2.00	30	7.7667
3.00	30	8.1000
Sig.		.115

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .712.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.

b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.

c. Alpha = .05.

ซอสพืชมะขาม

flavor

trt	N	Subset
		1
Duncan ^{a,b,c} 1.00	30	7.7333
2.00	30	7.8333
3.00	30	8.1000
Sig.		.152

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .859.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.
- b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- c. Alpha = .05.

taste

trt	N	Subset
		1
Duncan ^{a,b,c} 1.00	30	7.8333
2.00	30	7.8667
3.00	30	8.1000
Sig.		.334

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .992.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.
- b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- c. Alpha = .05.

ซอสพืชมะขาม

texture

trt	N	Subset
		1
Duncan ^{a,b,c} 2.00	30	7.6667
1.00	30	7.8667
3.00	30	8.0333
Sig.		.125

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .748.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.
- b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- c. Alpha = .05.

Overall

trt	N	Subset
		1
Duncan ^{a,b,c} 2.00	30	7.8333
1.00	30	8.0333
3.00	30	8.1667
Sig.		.183

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .820.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.
- b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- c. Alpha = .05.

ซอสพืชมะขาม

appearance color flavor taste texture Overall * trt

trt		appearance	color	flavor	taste	texture	Overall
1.00	Mean	7.8667	7.7333	7.7333	7.8333	7.8667	8.0333
	N	30	30	30	30	30	30
	Std. Deviation	.93710	.94443	.98027	1.17688	.86037	1.06620
2.00	Mean	7.6333	7.7667	7.8333	7.8667	7.6667	7.8333
	N	30	30	30	30	30	30
	Std. Deviation	.92786	.77385	.87428	.81931	.80230	.79148
3.00	Mean	8.1000	8.1000	8.1000	8.1000	8.0333	8.1667
	N	30	30	30	30	30	30
	Std. Deviation	.88474	.80301	.92289	.95953	.92786	.83391
Total	Mean	7.8667	7.8667	7.8889	7.9333	7.8556	8.0111
	N	90	90	90	90	90	90
	Std. Deviation	.92651	.85064	.92947	.99210	.86844	.90559

ซอสชีฟูด

Tests of Between-Subjects Effects

Source	Dependent Variable	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	appearance	10.400 ^a	2	5.200	6.844	.002
	color	5.400 ^b	2	2.700	3.285	.042
	flavor	2.822 ^c	2	1.411	1.590	.210
	taste	8.267 ^d	2	4.133	5.239	.007
	texture	7.200 ^e	2	3.600	5.143	.008
	Overall	16.200 ^f	2	8.100	12.720	.000
Intercept	appearance	5062.500	1	5062.500	6663.200	.000
	color	5244.100	1	5244.100	6380.933	.000
	flavor	5366.944	1	5366.944	6045.630	.000
	taste	5244.100	1	5244.100	6647.451	.000
	texture	5152.900	1	5152.900	7361.286	.000
	Overall	5382.400	1	5382.400	8452.505	.000
trt	appearance	10.400	2	5.200	6.844	.002
	color	5.400	2	2.700	3.285	.042
	flavor	2.822	2	1.411	1.590	.210
	taste	8.267	2	4.133	5.239	.007
	texture	7.200	2	3.600	5.143	.008
	Overall	16.200	2	8.100	12.720	.000
Error	appearance	66.100	87	.760		
	color	71.500	87	.822		
	flavor	77.233	87	.888		
	taste	68.633	87	.789		
	texture	60.900	87	.700		
	Overall	55.400	87	.637		
Total	appearance	5139.000	90			
	color	5321.000	90			
	flavor	5447.000	90			
	taste	5321.000	90			
	texture	5221.000	90			
	Overall	5454.000	90			
Corrected Total	appearance	76.500	89			
	color	76.900	89			
	flavor	80.056	89			
	taste	76.900	89			
	texture	68.100	89			
	Overall	71.600	89			

a. R Squared = .136 (Adjusted R Squared = .116)

b. R Squared = .070 (Adjusted R Squared = .049)

c. R Squared = .035 (Adjusted R Squared = .013)

d. R Squared = .107 (Adjusted R Squared = .087)

e. R Squared = .106 (Adjusted R Squared = .085)

f. R Squared = .226 (Adjusted R Squared = .208)

ชอสซี่ฟู้ด

Multiple Comparisons

				Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
Dependent Variable		(I) trt	(J) trt				Lower Bound	Upper Bound
appearance	LSD	1.00	2.00	.2000	.22506	.377	-.2473	.6473
			3.00	.8000*	.22506	.001	.3527	1.2473
		2.00	1.00	-.2000	.22506	.377	-.6473	.2473
			3.00	.6000*	.22506	.009	.1527	1.0473
		3.00	1.00	-.8000*	.22506	.001	-1.2473	-.3527
			2.00	-.6000*	.22506	.009	-1.0473	-.1527
color	LSD	1.00	2.00	.3000	.23407	.203	-.1652	.7652
			3.00	.6000*	.23407	.012	.1348	1.0652
		2.00	1.00	-.3000	.23407	.203	-.7652	.1652
			3.00	.3000	.23407	.203	-.1652	.7652
		3.00	1.00	-.6000*	.23407	.012	-1.0652	-.1348
			2.00	-.3000	.23407	.203	-.7652	.1652
flavor	LSD	1.00	2.00	-.2000	.24327	.413	-.6835	.2835
			3.00	.2333	.24327	.340	-.2502	.7169
		2.00	1.00	.2000	.24327	.413	-.2835	.6835
			3.00	.4333	.24327	.078	-.0502	.9169
		3.00	1.00	-.2333	.24327	.340	-.7169	.2502
			2.00	-.4333	.24327	.078	-.9169	.0502
taste	LSD	1.00	2.00	-.2667	.22933	.248	-.7225	.1892
			3.00	.4667*	.22933	.045	.0108	.9225
		2.00	1.00	.2667	.22933	.248	-.1892	.7225
			3.00	.7333*	.22933	.002	.2775	1.1892
		3.00	1.00	-.4667*	.22933	.045	-.9225	-.0108
			2.00	-.7333*	.22933	.002	-1.1892	-.2775
texture	LSD	1.00	2.00	.0000	.21602	1.000	-.4294	.4294
			3.00	.6000*	.21602	.007	.1706	1.0294
		2.00	1.00	.0000	.21602	1.000	-.4294	.4294
			3.00	.6000*	.21602	.007	.1706	1.0294
		3.00	1.00	-.6000*	.21602	.007	-1.0294	-.1706
			2.00	-.6000*	.21602	.007	-1.0294	-.1706
Overall	LSD	1.00	2.00	.0000	.20604	1.000	-.4095	.4095
			3.00	.9000*	.20604	.000	.4905	1.3095
		2.00	1.00	.0000	.20604	1.000	-.4095	.4095
			3.00	.9000*	.20604	.000	.4905	1.3095
		3.00	1.00	-.9000*	.20604	.000	-1.3095	-.4905
			2.00	-.9000*	.20604	.000	-1.3095	-.4905

Based on observed means.

*. The mean difference is significant at the .05 level.

ซอสซีฟูด

appearance

trt	N	Subset	
		1	2
Duncan ^{a,b,c} 3.00	30	7.0333	
2.00	30		7.6333
1.00	30		7.8333
Sig.		1.000	.377

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .760.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.
- b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- c. Alpha = .05.

color

trt	N	Subset	
		1	2
Duncan ^{a,b,c} 3.00	30	7.3333	
2.00	30	7.6333	7.6333
1.00	30		7.9333
Sig.		.203	.203

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .822.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.
- b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- c. Alpha = .05.

ซอสชีฟูด

flavor

Duncan ^{a,b,c}	trt	N	Subset
			1
	3.00	30	7.5000
	1.00	30	7.7333
	2.00	30	7.9333
	Sig.		.096

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .888.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.
- b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- c. Alpha = .05.

taste

Duncan ^{a,b,c}	trt	N	Subset	
			1	2
	3.00	30	7.2333	
	1.00	30		7.7000
	2.00	30		7.9667
	Sig.		1.000	.248

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .789.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.
- b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- c. Alpha = .05.

ซอสชีฟูด

texture

trt	N	Subset	
		1	2
Duncan ^{a,b,c} 3.00	30	7.1667	
1.00	30		7.7667
2.00	30		7.7667
Sig.		1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .700.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.
- b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- c. Alpha = .05.

Overall

trt	N	Subset	
		1	2
Duncan ^{a,b,c} 3.00	30	7.1333	
1.00	30		8.0333
2.00	30		8.0333
Sig.		1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on Type III Sum of Squares

The error term is Mean Square(Error) = .637.

- a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 30.000.
- b. The group sizes are unequal. The harmonic mean of the group sizes is used. Type I error levels are not guaranteed.
- c. Alpha = .05.

ซอสซีฟู้ด

appearance color flavor taste texture Overall * trt

trt		appearance	color	flavor	taste	texture	Overall
1.00	Mean	7.8333	7.9333	7.7333	7.7000	7.7667	8.0333
	N	30	30	30	30	30	30
	Std. Deviation	.87428	.94443	1.04826	.98786	.77385	.80872
2.00	Mean	7.6333	7.6333	7.9333	7.9667	7.7667	8.0333
	N	30	30	30	30	30	30
	Std. Deviation	.88992	.92786	.90719	.88992	.97143	.80872
3.00	Mean	7.0333	7.3333	7.5000	7.2333	7.1667	7.1333
	N	30	30	30	30	30	30
	Std. Deviation	.85029	.84418	.86103	.77385	.74664	.77608
Total	Mean	7.5000	7.6333	7.7222	7.6333	7.5667	7.7333
	N	90	90	90	90	90	90
	Std. Deviation	.92712	.92954	.94842	.92954	.87474	.89694

ภาคผนวก จ
ภาพขั้นตอนการเตรียมเปลือกเตงโม



ภาคผนวก ข
ภาพขั้นตอนการผลิตซอสเปลือกแตงโม

ซอสพิซซ่า



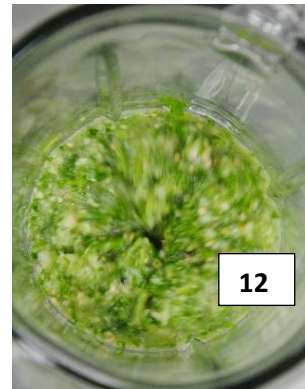
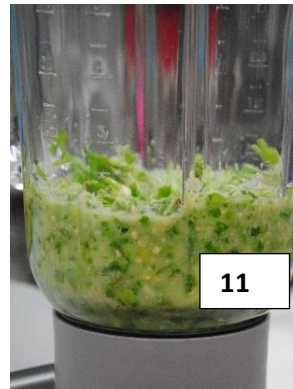
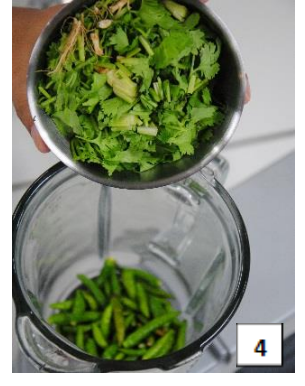
ซอสพริก



ซอสมะเขือเทศ



ซอสซีฟูด



ภาคผนวก ซ
ภาพกิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยี
และภาพผลิตภัณฑ์

ภาพกิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยี

ผลิตภัณฑ์ซอสจากเปลือกแตงโมเหลือทิ้ง

พื้นที่ของชุมชน ภาคเอกชนที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนแก้วแสน
๑๕๗/๑๖ หมู่บ้านสวนแก้วแสน หมู่ ๙ ต.บางปลา อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ

ภาพกิจกรรมการลงทะเบียน



ภาพวัตถุดิบในการสอน



ภาพกิจกรรมการเตรียมภาชนะบรรจุ



ภาพผลิตภัณฑ์จากการสอนผลิตภัณฑ์ซอส



ภาพผลิตภัณฑ์จากการสอนผลิตภัณฑ์ซอส



ภาพวัตถุดิบในการสอน



ภาพผลิตภัณฑ์จากการสอน



ภาพกิจกรรมการสอน



ภาพกิจกรรมการสอน



ภาพกิจกรรมการสอน



ภาพกิจกรรมการสอน



ภาพกิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยี
ผลิตภัณฑ์ซอสจากเปลือกแตงโมเหลือทิ้ง
พื้นที่ของชุมชน ภาคเอกชนที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย กลุ่มอาชีพสหกรณ์ศิลปะประดิษฐ์
ตำบลเกราะเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

ภาพกิจกรรมการสอน



ภาพกิจกรรมการสอน



ภาพกิจกรรมการสอน



ภาพกิจกรรมการเผยแพร่ผลงานวิจัย
ในงานมหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ
Thailand Research Expo ๒๐๑๕



ภาพกิจกรรมการเผยแพร่ผลงานวิจัย
ในงานวันนักประดิษฐ์
Thailand Research Expo ๒๐๑๕



ภาคผนวก ฎ
ประวัตินักวิจัย

ประวัติคณะผู้วิจัย

ชื่อ - หัวหน้าโครงการวิจัย

๑. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นายเชาวลิต อุปฐาก
(ภาษาอังกฤษ) Mr. Chaowalit Auppathat
๒. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน: ๑ ๘๐๑๑ ๐๐๐๐๒ ๑๐๔
๓. ตำแหน่งปัจจุบัน
- | | |
|-------------------|----------------------------------|
| ตำแหน่งทางวิชาการ | อาจารย์ |
| ตำแหน่งบริหาร | หัวหน้างานแนะแนวการศึกษาและอาชีพ |
| เงินเดือน | ๒๗,๒๒๐ บาท |
| เวลาที่ใช้ทำวิจัย | ๓ ช.ม. : สัปดาห์ |
๔. หน่วยงานและสถานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)
- คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
เลขที่ ๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา แขวงวรขิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐
โทรศัพท์ ๐-๒๒๘๑-๙๗๕๖-๘ ต่อ ๕๒๐๓ โทรสาร ๐-๒๒๘๑-๙๗๕๙
E-mail: chaowalit.a@rmutp.ac.th
๕. ประวัติการศึกษา

ระดับปริญญา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันอุดมศึกษา	ปีที่สำเร็จ
ปริญญาตรี	คหกรรมศาสตรบัณฑิต คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช	๒๕๔๙
ปริญญาโท	คศ.ม. คหกรรมศาสตรมหา บัณฑิต (สาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	๒๕๕๒

๖. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ
สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์

๗. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละผลงานวิจัย

๗.๑ ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : ชื่อแผนงานวิจัย

-

๗.๒ หัวหน้าโครงการวิจัย : ชื่อโครงการวิจัย

๗.๒.๑ การศึกษากรรมวิธีการผลิตปลากระเบนหยอง พ.ศ. ๒๕๕๔ – ๒๕๕๕

๗.๒.๒ การศึกษากรรมวิธีการผลิตเปลือกเตงโมหิปรุรงส ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๖

๗.๓ งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว :

๗.๓.๑ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเม็ดบัวเพื่ออุตสาหกรรมอาหารสุขภาพ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๒

๗.๓.๒ คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา แห่งชาติของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๔

๗.๓.๓ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากจำปาตะเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม พ.ศ. ๒๕๕๓-๒๕๕๔

๗.๓.๔ การพัฒนาตำรับและกรรมวิธีการผลิตขนมไทยทำยากเพื่อการอนุรักษ์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๖

๗.๓.๕ การใช้ข้าวกล้องงอก ๓ in ๑ เสริมในผลิตภัณฑ์กะละแมปรุรงสลาเต้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๖

๗.๓.๖ การพัฒนากรรมวิธีการผลิตขนมจ่ามงกุฎแบบรวดเร็ว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๖

๗.๓.๗ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากกากมะพร้าวที่เหลือใช้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๖

๗.๔ งานวิจัยที่กำลังทำ : ชื่อข้อเสนอการวิจัย แหล่งทุน และสถานภาพในการทำวิจัยว่าได้ทำการวิจัยคล่องแล้วประมาณร้อยละเท่าใด

๗.๔.๑ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขอสจากเปลือกเตงโม

๗.๕ การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัย

วารสารระดับนานาชาติ -

วารสารระดับชาติ -

การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ -

การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ -

๑. ชื่อ – นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาวไอลรณ สุทธา
(ภาษาอังกฤษ) Miss.Walaiporn Suttha
๒. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน: ๓ ๑๐๐๕ ๐๑๗๘๔ ๔๖๖
๓. ตำแหน่งปัจจุบัน
- | | |
|-------------------|--|
| ตำแหน่งทางวิชาการ | อาจารย์ |
| ตำแหน่งบริหาร | รองคณบดีฝ่ายวางแผน
และหัวหน้าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ |
| เงินเดือน | ๒๙,๗๕๐ บาท |
| เวลาที่ใช้ทำวิจัย | ๒ ช.ม. : สัปดาห์ |
๔. หน่วยงานและสถานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)
- คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
เลขที่ ๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา แขวงวรชัยยบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐
โทรศัพท์ ๐-๒๒๘๑-๙๗๕๖-๘ ต่อ ๕๒๐๓ โทรสาร ๐-๒๒๘๑-๙๗๕๙
E-mail: walaiporn.s@rmutp.ac.th
๕. ประวัติการศึกษา

ระดับปริญญา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันอุดมศึกษา	ปีที่สำเร็จ
ปริญญาตรี	คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ) คณะคหกรรมศาสตร์	วิทยาลัยเทคโนโลยีและ อาชีวศึกษา	๒๕๒๘
ปริญญาโท	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)	ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	๒๕๓๖

๖. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ
สาขาศึกษาศาสตร์ เทคโนโลยีทางการศึกษา
๗. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพใน
การทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละ
ผลงานวิจัย

- ๗.๑ ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : ชื่อแผนงานวิจัย
-
- ๗.๒ หัวหน้าโครงการวิจัย : ชื่อโครงการวิจัย
- ๗.๒.๑ การพัฒนาตำรับและกรรมวิธีการผลิตขนมไทยทำยากเพื่อการอนุรักษ์ ประจำปี
งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๖
- ๗.๒.๒ การพัฒนากรรมวิธีการผลิตขนมจ่ามงกุฎแบบรวดเร็วประจำปีงบประมาณ พ.ศ.
๒๕๕๖
- ๗.๓ งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว
- ๗.๓.๑ คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดม-
ศึกษาแห่งชาติของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.
๒๕๕๔
- ๗.๓.๒ การพัฒนาตำรับและกรรมวิธีการผลิตขนมไทยทำยากเพื่อการอนุรักษ์ ประจำปี
งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๖
- ๗.๓.๓ การพัฒนากรรมวิธีการผลิตขนมจ่ามงกุฎแบบรวดเร็ว ประจำปีงบประมาณ
พ.ศ. ๒๕๕๖
- ๗.๓.๔ การสร้างหลักสูตรผู้สูงอายุวัยหลังเกษียณ: กรณีศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคล จังหวัดกรุงเทพมหานคร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๖
- ๗.๓.๕ การศึกษากรรมวิธีการผลิตเปลือกแตงโมหียี่ปรงรส ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.
๒๕๕๖
- ๗.๔ งานวิจัยที่กำลังทำ : ชื่อข้อเสนอการวิจัย แหล่งทุน และสถานภาพในการทำวิจัยว่าได้ทำการวิจัย
กลุ่มแล้วประมาณร้อยละเท่าใด
- ๗.๔.๑ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสจากเปลือกแตงโม
- ๗.๕ การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัย
- วารสารระดับนานาชาติ
-
- วารสารระดับชาติ
-
- การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ
-
- การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ
-

๑. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นายเจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์
(ภาษาอังกฤษ) Mr. Jetniphath Bunyasawat
๒. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน: ๓ ๑๗๐๑ ๐๐๐๒๙ ๖๑๙
๓. ตำแหน่งปัจจุบัน
- | | |
|-------------------|------------------|
| ตำแหน่งทางวิชาการ | อาจารย์ |
| ตำแหน่งบริหาร | - |
| เงินเดือน | ๒๒,๘๓๐ บาท |
| เวลาที่ใช้ทำวิจัย | ๓ ช.ม. : สัปดาห์ |
๔. หน่วยงานและสถานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)
- คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
เลขที่ ๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา แขวงวรขิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐
โทรศัพท์ ๐-๒๒๘๑-๙๗๕๖-๘ ต่อ ๕๒๐๓ โทรสาร ๐-๒๒๘๑-๙๗๕๙
E-mail: jadeniphath.b @rmutp.ac.th
๕. ประวัติการศึกษา

ระดับปริญญา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันอุดมศึกษา	ปีที่สำเร็จ
ปริญญาตรี	คหกรรมศาสตรบัณฑิต คศ.บ. (อาหารและโภชนาการ)	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตโชติเวช	๒๕๔๒
ปริญญาโท	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	๒๕๔๙

๖. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ
สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร
๗. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุ
สถานภาพในการทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัย
ในแต่ละผลงานวิจัย
- ๗.๑ ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : ชื่อแผนงานวิจัย

๗.๒ หัวหน้าโครงการวิจัย : ชื่อโครงการวิจัย

๗.๒.๑ โครงการวิจัยคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ
ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

๗.๒.๒ การศึกษากรรมวิธีการผลิตขนมไผ่ฟู

๗.๒.๓ ผลของการใช้น้ำนมข้าวโพดทดแทนน้ำในขนมไผ่ฟู

๗.๓ งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว :

๗.๓.๑ คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ ระดับอุดมศึกษา
แห่งชาติของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๔

๗.๓.๒ การใช้ประโยชน์จากบัวหลวงเป็นส่วนประกอบในอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า

๗.๓.๓ ขนมขี้หนูพลังงานต่ำ

๗.๓.๔ ผลของการเสริมกากบีทรูทต่อคุณลักษณะทางกายภาพ และการยอมรับ
ของมัฟฟิน

๗.๓.๕ การเสริมใยอาหารในผลิตภัณฑ์มาการองด้วยรำข้าวสังข์หยด

๗.๓.๖ การพัฒนาตำรับและกรรมวิธีการผลิตขนมไทยทำยากเพื่อการอนุรักษ์

๗.๔ งานวิจัยที่กำลังทำ : ชื่อข้อเสนอการวิจัย แหล่งทุน และสถานภาพในการทำวิจัยว่าได้ทำ
การวิจัยลุล่วงแล้วประมาณร้อยละเท่าใด

๗.๕.๑ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสจากเปลือกแตงโม

๗.๕ การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัย

วารสารระดับนานาชาติ

-

วารสารระดับชาติ

-

การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ

- เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ และจักรารุช ภู่เสมอ. ๒๕๕๖. ผลของการเสริมกากบีทรูทต่อ
คุณลักษณะทางกายภาพ และการยอมรับของมัฟฟิน (Effect of beetroot pulp
added on physical properties and acceptability of muffin). บทคัดย่อ การ
ประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ ๕ “การพัฒนาเทคโนโลยีและ
นวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน”, ๑๕-๑๖ กรกฎาคม, บางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็น
ทารา แกรนด์ แอท เซ็นทรัลเวิลด์, กรุงเทพฯ, ประเทศไทย, หน้า ๓๗๑.