

หัวข้อวิจัย	การพัฒนาตำรับมาตรฐานปั่นขลิบทอดใส่น้ำพริกเผาลาสลิต	
ผู้ดำเนินการวิจัย	นางสาวมุสดี	ขจรศักดิ์สิริกุล ¹
	นางสาวบุญญาพร	เชื่อมสมพงษ์ ¹
	นางสาววิธนาธร	รสโหมด ¹
	นางสาวสุพิชญา	คำคม ¹
ที่ปรึกษา	ดร.ปยาภรณ์	วรานุสันติกุล
หน่วยงาน	หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ	
	ศูนย์นอกที่ตั้งสุพรรณบุรี/มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต	
ปี.พ.ศ.	2556	

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ดังนี้ เพื่อศึกษาพัฒนาตำรับมาตรฐานปั่นขลิบทอดใส่น้ำพริกเผาลาสลิต ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อปั่นขลิบทอดใส่น้ำพริกเผาลาสลิต และศึกษาต้นทุนการผลิตตำรับมาตรฐานปั่นขลิบทอดใส่น้ำพริกเผาลาสลิต ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาคือผู้บริโภคทั่วไป จังหวัดสุพรรณบุรีจำนวน 50 คนโดยวิธีการสุ่มแบบบังเอิญ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยวิธี Hedonic scaling Test มีการประเมินคุณลักษณะด้านสี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม สถิติที่ใช้ในงานวิจัยคือการหาค่าร้อยละ, ค่าเฉลี่ย, และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานผลการวิจัยจากตำรับมาตรฐานทั้ง 3 ตำรับนำมาทดสอบการยอมรับด้านประสาทสัมผัส โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจำนวน 5 ท่านพบว่าตำรับที่ 1 ได้รับการยอมรับจากผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารถึงคุณลักษณะด้านสี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส, และความชอบโดยรวม อยู่ในระดับชอบมากที่สุดได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 7.5, 7.3, 8.0, 7.3, และ 7.9 ตามลำดับ จากนั้นนำตำรับมาตรฐานที่ 1 ไปพัฒนา โดยการเสริมเนื้อพลาสติก ในปริมาณที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ ปริมาณเนื้อพลาสติกร้อยละ 60, ร้อยละ 85, และร้อยละ 100 ตามลำดับ ของน้ำหนักส่วนผสมทั้งหมดแล้วจึงนำมาทดสอบการยอมรับทางดานประสาทสัมผัส โดยกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคทั่วไปในจังหวัดสุพรรณบุรีจำนวน 50 คน พบว่า ตำรับที่กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุดได้แก่ตำรับที่ 1 ซึ่งเป็นตำรับที่เสริมเนื้อพลาสติกร้อยละ 60 ของน้ำหนักส่วนผสมทั้งหมด ในการคำนวณต้นทุนการผลิตปั่นขลิบทอดใส่น้ำพริกเผาลาสลิต 1 ตำรับได้ปริมาณปั่นขลิบทอดใส่น้ำพริกเผาลาสลิต จำนวน 45 ชิ้นต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อ 1 ชิ้นประมาณ 2.50 บาท

Research Title	Development of Standard Recipe for Nam Prick Pao PhaSalid	
Researcher	Miss Pussadee	Kajonsaksirikul ¹
	Miss Boonyaporn	Chuamsompong ¹
	Miss Wattanatorn	Roshmode ¹
	Miss Supichaya	Khumkhom ¹
Research Consultants	Dr. Piyaporn	Waranusontikul
Organization	Food Industry and Service / Suphanburi Campus / Suan Dusit Rajabhat University	
Year	2013	

The purpose of this study was 1) Development of Standard Recipe for Nam Prick Pao PhaSalid 2) study was consumer acceptance test of standard recipe for Nam Prick Pao PhaSalid. and 3) study cost control of standard recipe for Nam Prick Pao PhaSalid. The population and samples for this study were 50 consumer in suphanburi province by accidental sampling. The research instruments were sensory testing with hedonic scaling test , evaluation about colour, flavour, taste, texture and overall liking. Which the used statistics value are the percentage, the means, the standard deviation. Value from the result of the research from 3 standard recipe acceptance test by 5 expert tester. Results show that the first recipe are acceptance by expert tester of standard recipe for Nam Prick Pao PhaSalid about colour, flavour, taste, texture and overall liking have favorite scaling, means score equals to 7.5, 7.3, 8.0, 7.3 and 7.9 respectively from the first recipe to develop by add Nam Prick Pao PhaSalid in standard recipe with quantity different 3 recipe have PhaSalid 60 % 85 % 100 % respectively. Then to testing by samples 50 consumer results show that consumer acceptance favorite scaling recipe 1 have PhaSalid 60 %. Cost control of standard recipe for Standard Recipe for Nam Prick Pao PhaSalid 1 recipe have PhaSalid 45 piece price 2.50