รายงานการวิจัย
เรื่อง
การพัฒนาตำรับมาตรฐานปั้นขลิบทอดไส้น้ำพริกเผาปลาสลิด
Development of Standard Recipe for Nam Prick Pao PhaSalid

นางสาวผุสดี ขจรศักดิ์สิริกุล
นางสาวบุญญาพร เชื่อมสมพงษ์
นางสาววัธนาธร รสโหมด
นางสาว สุพิชญา คำคม

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
2556

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

รายงานการวิจัย
เรื่อง
การพัฒนาตำรับมาตรฐานปั้นขลิบทอดไส้น้ำพริกเผาปลาสลิด
Development of Standard Recipe for Nam Prick Pao PhaSalid

นางสาวผุสดี ขจรศักดิ์สิริกุล
(คณะโรงเรียนการเรือน/ศูนย์สุพรรณบุรี)
นางสาวบุญญาพร เชื่อมสมพงษ์
(คณะโรงเรียนการเรือน/ศูนย์สุพรรณบุรี)
นางสาววัธนาธร รสโหมด
(คณะโรงเรียนการเรือน/ศูนย์สุพรรณบุรี)
นางสาวสุพิชญา คำคม
(คณะโรงเรียนการเรือน/ศูนย์สุพรรณบุรี)

มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
2556

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

(งานวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ปีงบประมาณ 2556)

หัวขอวิจัย การพัฒนาตำรับมาตรฐานปั้นขลิบทอดไส้น้ำพริกเผาปลาสลิด

ผูดำเนินการวิจัย นางสาวผุสดี ขจรศักดิ์สิริกุล[1]
นางสาวบุญญาพร เชื่อมสมพงษ์[1]
นางสาววัธนาธร รสโหมด[1]
นางสาวสุพิชญา คำคม[1]
ที่ปรึกษา ดร.ปยาภรณ์ วรานุสันติกูล
หนวยงาน หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
ศูนยนอกที่ตั้งสุพรรณบุรี/มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ปี.พ.ศ. 2556

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ดังนี้ เพื่อศึกษาพัฒนาตำรับมาตรฐานปั้นขลิบทอดไส้น้ำพริกเผาปลาสลิด ศึกษาการยอมรับของผูบริโภคที่มีตอปั้นขลิบทอดไส้น้ำพริกเผาปลาสลิด และศึกษาตนทุนการผลิตตำรับมาตรฐานปั้นขลิบทอดไส้น้ำพริกเผาปลาสลิดประชากรและกลุมตัวอยางที่ศึกษาคือผูบริโภคทั่วไป จังหวัดสุพรรณบุรีจำนวน 50 คนโดยวิธีการสุ่มแบบบังเอิญ เครื่องมือที่ใชในการวิจัยเปนแบบทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยวิธี Hedonicscaling Test มีการประเมินคุณลักษณะดานสี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม สถิติที่ใชในงานวิจัยคือการหาคารอยละ, คาเฉลี่ย, และสวนเบี่ยงเบนมาตรฐานผลการวิจัยจากตำรับมาตรฐานทั้ง 3 ตำรับนำมาทดสอบการยอมรับด้านประสาทสัมผัส โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจำนวน 5 ทานพบวาตำรับที่ 1 ไดรับการยอมรับจากผูเชี่ยวชาญทางดานอาหารถึงคุณลักษณะดานสี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส, และความชอบโดยรวม อยู่ในระดับชอบมากที่สุดไดคะแนนเฉลี่ยเทากับ 7.5, 7.3, 8.0, 7.3,และ 7.9 ตามลำดับ จากนั้นนำตำรับมาตรฐานที่ 1 ไปพัฒนา โดยการเสริมเนื้อปลาสลิด ในปริมาณที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ ปริมาณเนื้อปลาสลิดรอยละ60, รอยละ 85, และรอยละ 100 ตามลำดับ ของน้ำหนักส่วนผสมทั้งหมดแล้วจึงนำมาทดสอบการยอมรับทางดานประสาทสัมผัส โดยกลุมตัวอยางผูบริโภคทั่วไปในจังหวัดสุพรรณบุรีจำนวน 50 คน พบว่า ตำรับที่กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุดได้แก่ตำรับที่ 1 ซึ่งเป็นตำรับที่เสริมเนื้อปลาสลิดร้อยละ 60 ของน้ำหนักส่วนผสมทั้งหมด ในการคำนวณต้นทุนการผลิตปั้นขลิบทอดไส้น้ำพริกเผาปลาสลิด 1 ตำรับได้ปริมาณปั้นขลิบทอดไส้น้ำพริกเผาปลาสลิด 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

กิตติกรรมประกาศ

การวิจัยเรื่องการพัฒนาปั้นขลิบทอดไส้น้ำพริกเผาปลาสลิด ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ด้วยดี ต้องขอขอบคุณ ดร.ปิยาภรณ์ วรานุสันติกูล ที่ปรึกษางานวิจัย ที่ได้เสียสละเวลาให้คำแนะนำที่มีประโยชน์ ให้แนวทางในการศึกษาค้นคว้า รวมทั้งแนะนำแนวทางแก้ไขจุดบกพร่องในการดำเนินการวิจัยตั้งแต่ต้นจนกระทั่งเสร็จสมบูรณ์ ขอขอบคุณอาจารย์และขอบใจนักศึกษาหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ โรงเรือนการเรือน ทุกๆท่าน ที่ให้ความช่วยเหลือในการเก็บรวมรวมข้อมูล ช่วยให้การวิจัยประสบความสำเร็จ และสุดท้ายขอบคุณสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ที่สนับสนุนการทำวิจัยต่อบุคลากร สังกัดมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญต่อความสำเร็จของงานวิจัยครั้งนี้

คณะผู้วิจัย

2556

สารบัญ

		หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย		ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ		ข
กิตติกรรมประกาศ		ค
สารบัญ		ง
สารบัญตาราง		ฉ
สารบัญภาพ		ช
บทที่ 1	**บทนำ**	1
	ความเป็นมาและความสำคัญ	1
	วัตถุประสงค์ของการวิจัย	1
	ขอบเขตการวิจัย	3
	สมมติฐานการวิจัย	3
	คำจำกัดความที่ใช้ในงานวิจัย	3
	ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
บทที่ 2	**แนวคิด ทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง**	5
	ประวัติปั้นขลิบทอด	5
	ส่วนประกอบปั่นขลิบไส้น้ำพริกเผาปลาสลิด	6
	วิธีขยายตำรับอาหาร	21
	งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	22
บทที่ 3	**วิธีดำเนินการวิจัย**	23
	ประชากรและการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง	23
	การเก็บรวบรวมข้อมูล	24
	เครื่องมือในการวิจัยและการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ	25
	การวิเคราะห์ข้อมูล	26
บทที่ 4	**ผลการวิจัย**	29
	ผลการศึกษาตำรับพื้นฐาน	29
	ผลการศึกษาปริมาณปลาสลิดที่เหมาะสม	32
	ผลการศึกษาข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภค	34
	การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ	36

หน้า

บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ 37
สรุปผลการวิจัย 37
อภิปรายผล 39
ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ 39
ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป 39

บรรณานุกรม 40
บรรณานุกรมภาษาไทย 40

ภาคผนวก
ภาคผนวก ก แบบทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสสำหรับผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหาร 44
ภาคผนวก ข การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อตำรับปั้นขลิบทอดไส้น้ำพริกเผาปลาสลิด 45
ภาคผนวก ค อุปกรณ์ที่ใช้ในการทดลอง 49
ภาคผนวก ง วัตถุดิบในการทำปั้นขลิบทอดไส้น้ำพริกเผาปลาสลิด 53
ภาคผนวก จ ตำรับปั้นขลิบทอดไส้น้ำพริกเผาปลาสลิด 57

ประวัติผู้วิจัย **59**

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	คุณค่าทางโภชนาการของปลาสลิด 100 กรัม	8
2.2	คุณค่าทางอาหารโดยเฉลี่ยของพริกเผ็ด (ต่อส่วนที่บริโภคได้ 100 กรัม)	9
2.3	คุณค่าทางอาหารของกระเทียมสด 100 กรัม	11
2.4	คุณค่าทางโภชนากรของกุ้งแห้ง 100 กรัม	12
2.5	ตารางแสดงองค์ประกอบของแป้งสาลี	14
2.6	องค์ประกอบของไข่	20
3.1	แสดงตำรับพื้นฐานปั้นขลิบทอด 3 ตำรับ	27
3.2	แสดงตำรับพื้นฐานน้ำพริกเผา 3 ตำรับ	27
4.1	แสดงผลการพิจารณาปั้นขลิบทอดตำรับที่ 1 ถึงคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสด้านต่างๆ โดย ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน	29
4.2	แสดงผลการพิจารณาปั้นขลิบทอดตำรับที่ 2 ถึงคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสด้านต่างๆ โดย ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน	30
4.3	แสดงผลการพิจารณาปั้นขลิบทอดตำรับที่ 3 ถึงคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสด้านต่างๆ โดย ผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 5 ท่าน	30
4.4	แสดงผลการพิจารณาปั้นขลิบทอดไส้น้ำพริกเผาปลาสลิดตำรับพัฒนาที่ 1 (ปริมาณปลาสลิดร้อยละ 60 ต่อปริมาณส่วนผสมทั้งหมด) ถึงคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสด้านต่างๆ โดยกลุ่ม ผู้บริโภคทั่วไปจังหวัดสุพรรณบุรี จำนวน 50 ท่าน	32
4.5	แสดงผลการพิจารณาปั้นขลิบทอดไส้น้ำพริกเผาปลาสลิดตำรับพัฒนาที่ 2 (ปริมาณปลาสลิดร้อยละ 60 ต่อปริมาณส่วนผสมทั้งหมด) ถึงคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสด้านต่างๆ โดยกลุ่ม ผู้บริโภคทั่วไปจังหวัดสุพรรณบุรี จำนวน 50 ท่าน	32
4.6	แสดงผลการพิจารณาปั้นขลิบทอดไส้น้ำพริกเผาปลาสลิดตำรับพัฒนาที่ 3 (ปริมาณปลาสลิดร้อยละ 60 ต่อปริมาณส่วนผสมทั้งหมด) ถึงคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสด้านต่างๆ โดยกลุ่ม ผู้บริโภคทั่วไปจังหวัดสุพรรณบุรี จำนวน 50 ท่าน	33
4.7	ข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง	34
4.8	การคิดคำนวณต้นทุนการผลิตปั้นขลิบทอดไส้น้ำพริกเผาปลาสลิด การคำนวณต้นทุนและ ราคาขาย	36

	สารบัญภาพ	หน้า
ภาพที่ 1.1	กรอบแนวความคิด	2
3.1	วิธีการดำเนินการทดลองในการพัฒนาตำรับปั้นขลิบทอด ไส้น้ำพริกเผาปลาสลิด	28