

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

แบบทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส
สำหรับผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหาร

แบบประเมินผลทดสอบทางประสาทสัมผัส

ผลิตภัณฑ์ **ปั่นขลิบทอดใส่น้ำพริกเผาปลาสด**

คำชี้แจง กรุณาชิมตัวอย่างทดสอบให้ตามลำดับของตำรับที่เสนอในตารางจากซ้ายไปขวาแล้วให้คะแนนความชอบในแต่ละคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ ที่ใกล้เคียงกับความรู้สึกของท่านมากที่สุด โดยกำหนดให้

- 9 = ชอบมากที่สุด
 8 = ชอบมาก
 7 = ชอบปานกลาง
 6 = ชอบเล็กน้อย
 5 = เฉยๆ
 4 = ไม่ชอบเล็กน้อย
 3 = ไม่ชอบปานกลาง
 2 = ไม่ชอบมาก
 1 = ไม่ชอบที่สุด

คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส	ระดับการยอมรับ		
	ตำรับที่ 1	ตำรับที่ 2	ตำรับที่ 3
สี			
กลิ่น			
รสชาติ			
เนื้อสัมผัส			
ความชอบโดยรวม			

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

.....

ภาคผนวก ข

การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อารับป้ันขลิบทอดใสน้ำพริกเผาปลาสด

แบบสอบถามเพื่อการวิจัย

เรียน ผู้ตอบแบบสอบถาม

เรื่อง การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อารับปั่นขลิบทอดไส้น้ำพริกเผาปลาสด

คณะผู้วิจัย หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ได้ทำวิจัยเรื่อง “การพัฒนาารับปั่นขลิบทอดไส้น้ำพริกเผาปลาสด”

ในการนี้ ขอความร่วมมือจากท่านผู้ตอบแบบสอบถามโปรดให้ข้อมูลตามความเป็นจริง เพื่อเป็นประโยชน์ในการทำวิจัยและ

กรุณาตอบให้ ครบทุกข้อ โดยแบบสอบถามจะแบ่งออกเป็น 4 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค

ส่วนที่ 2 แบบประเมินผลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสที่มีต่อารับปั่นขลิบทอดไส้น้ำพริกเผาปลาสด

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับความพึงพอใจที่มีต่อบัรับปั่นขลิบทอดไส้น้ำพริกเผาปลาสด

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะ

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณทุกท่านเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้ที่ กรุณาสละเวลาอันมีค่าเพื่อตอบแบบสอบถามครั้งนี้ เอกสารฉบับนี้ใช้ในการวิจัยพัฒนาารับปั่นขลิบทอดไส้น้ำพริกเผาปลาสดเท่านั้น

แบบทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อตำรับปั้นขลิบทอดไส้ น้ำพริกเผาพลาสติก

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

คำชี้แจง กรุณาใส่เครื่องหมายนาขอความที่ตรงกับท่าน

1. เพศ ชาย ห
2. อายุ 20-25 ปี 26-30 ปี 31-35 ปี 36-40 ปี 41 ปี ขึ้นไป
3. ระดับการศึกษา

☐ ต่ำกว่าปริญญาตรี

☐ ปริญญาตรี

☐ ปริญญาโท

☐ ปริญญาเอก

ส่วนที่ 2 แบบประเมินผลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสที่มีต่อตำรับปั้นขลิบทอดไส้ น้ำพริกเผาพลาสติก

คำชี้แจง กรุณาชิมตัวอย่างที่เสนอให้ตามลำดับของตำรับที่เสนอในตารางจากซ้ายไปขวาแล้วให้คะแนนความชอบในแต่ละคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ ที่ใกล้เคียงกับความรู้สึกของท่านมากที่สุด โดยกำหนดให้

- 9 = ชอบมากที่สุด
 8 = ชอบมาก
 7 = ชอบปานกลาง
 6 = ชอบเล็กน้อย
 5 = เฉยๆ
 4 = ไม่ชอบเล็กน้อย
 3 = ไม่ชอบปานกลาง
 2 = ไม่ชอบมาก
 1 = ไม่ชอบที่สุด

คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส	ระดับการยอมรับ		
	ตำรับที่ 1	ตำรับที่ 2	ตำรับที่ 3
สี			
กลิ่น			
รสชาติ			
เนื้อสัมผัส			
ความชอบโดยรวม			

ส่วนท3 ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อตำบลบับนขลิตทอไล่น้ำพริกเผาปลาสด

คำชี้แจง กรุณาเลือกให้ใกล้เคียงกับความรู้สึกของท่านมากที่สุด

1. ถาผลิตภณฑบับนขลิตทอไล่น้ำพริกเผาปลาสดนี้มีขายในรานอาหารทานจะเลือกซื้อหรือไม่ เพราะเหตุใด

☐ เลือกซื้อ เพราะ

.....

☐ ไม่เลือกซื้อ เพราะ

.....

2. ถาทานรับประทันผลิตภณฑบับนขลิตทอไล่น้ำพริกเผาปลาสดนี้แลว ท่านจะแนะนำให้ผู้อื่นรับประทันหรือไม่ เพราะอะไร

☐ แนะนำ เพราะ

.....

☐ ไม่แนะนำ เพราะ

.....

ส่วนท4 ขอเสนอแนะ

1. ทานคิดวาลิตภณฑบับนขลิตทอไล่น้ำพริกเผาปลาสด ควรปรับปรุงหรือเพิ่มเติมอะไร อยางไร

.....

....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือ
หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการ
บริการ

ภาคผนวก ค
อุปกรณ์ที่ใช้ในการทดลอง

1.อุปกรณ์ที่ใช้ในการทดลอง



ภาพที่ 1.1 ถ้วยตวงของแห้ง



ภาพที่ 1.2 ช้อนตวง



ภาพที่ 1.3 ถ้วยเตรียม



ภาพที่ 1.4 ถ้วยตวงของเหลว



ภาพที่ 1.5 อ่างผสม



ภาพที่ 1.6 กระทะ



ภาพที่ 1.7 ทับพี



ภาพที่ 1.8 เครื่องชั่งดิจิตอล



ภาพที่ 1.9 เขียง



ภาพที่ 1.10 มีด

ภาคผนวก ง

วัตถุประสงค์ในการทำปฏิกิริยาของน้ำพริกเผาปลาสด



ส่วนผสมตัวแป้ง

ขั้นตอนการทำ



1. ผสมแป้งทั้งสองชนิดลงได้แก่แป้งสาลีเอนกประสงค์และแป้งข้าวเจ้าในชามผสม ใส่ น้ำมันพืช เกลือ น้ำตาลทราย คนให้เข้ากัน แล้ว คนให้เข้ากัน



2. ต่อยไข่ใส่น้ำปูนใสตีให้ไข่แตกค่อยๆ เทน้ำปูนใสลงในแป้งทีละน้อย นวดแป้งให้นุ่มมือและเนียนดี (หากแห้งเกินไป ควรเติมน้ำแล้วนวดต่อ)

3. พักก้อนแป้งไว้ 15 นาทีอย่าให้ถูกลม



ส่วนผสมของไส้

1. พริกแห้ง เอาเม็ดออก นำไปคั่วไฟหรือทอดให้สุกหอม
2. หอมแดงปอกเปลือกล้างให้สะอาดซอยบางๆนำไปเจียวพอเหลืองตักขึ้น ซับน้ำมัน
3. กระเทียมปอกเปลือกล้างให้สะอาด ซอยบางๆนำไปเจียว พอเหลืองตักขึ้น ซับน้ำมัน
3. กะปิห่อด้วยใบตองเผาไฟให้สุกหอม โขลกพริกแห้งให้ละเอียดใส่เกลือป่นเล็กน้อย ใส่กระเทียมและหอมแดงเจียวโขลกให้ละเอียด
4. ใส่กะปิโขลกให้เข้ากัน ใส่กุ้งแห้งป่นโขลกให้เข้ากัน



5. ตั้งกระทะด้วยไฟกลางใส่น้ำมันมะขามเปียก น้ำตาล และน้ำปลาคนพอละลาย พักไว้ให้เย็น ใส่น้ำพริกคลุกเคล้า นำไปผัดกับน้ำมันให้หอมใช้ไฟอ่อน ยกลงพักไว้ให้เย็น

นำแป้งและไส้ที่ได้แล้วมาปั้นเป็นขลิบ



ภาคผนวก จ
ตำรับปั้นขลิบทอดใส่น้ำพริกเผาปลาสด

ตำรับปั้นขลิบทอดใส่น้ำพริกเผาพลาสติก

ตารางที่ 1 แสดงตำรับพื้นฐานปั้นขลิบทอด 3 ตำรับ

ตัวแป้ง

แป้งสาลีเอนกประสงค์	200 กรัม
แป้งข้าวเจ้า	50 กรัม
เกลือป่น	0.25 กรัม
น้ำตาลทราย	5 กรัม
น้ำมันพืช	39 กรัม
ไข่ไก่	50 กรัม
น้ำปูนใส	75 กรัม

ตัวใส่น้ำพริกเผาพลาสติก

เนื้อพลาสติก	60 กรัม
พริกแห้งเม็ดใหญ่	20 กรัม
กระเทียมเจียว	30 กรัม
หอมแดงเจียว	50 กรัม
กุ้งแห้งป่น	50 กรัม
น้ำมะขามเปียก	45 กรัม
น้ำปลา	24 กรัม
กะปิ	20 กรัม
น้ำตาลปีบ	80 กรัม
น้ำมันพืช	80 กรัม
เกลือป่นเล็กน้อย	20 กรัม

วิธีทำแป้ง

1. ผสมแป้งทั้งสองชนิดลงในชามผสม ใส่เกลือ น้ำตาลทราย คนให้เข้ากัน แล้วน้ำมันพืช คนให้เข้ากัน
2. ต่อยไข่ใส่น้ำปูนใสตีให้ไข่แตกค่อยๆ เทน้ำปูนใสลงในแป้งทีละน้อย นวดแป้งให้นิ่มมือและเนียนดี (หากแห้งเกินไปควรเติมน้ำแล้วนวดต่อ)
3. พักก้อนแป้งไว้ 15 นาทีอย่าให้ถูกลม

วิธีทำไส้

1. ปลาสลิดนำไปทอดหรืออบให้แห้งแกะเอาแต่เนื้อโขลกละเอียด
2. พริกแห้ง เอาเม็ดออก นำไปคั่วไฟหรือทอดให้สุกหอม โขลกละเอียด
3. หอมแดงปอกเปลือกล้างให้สะอาดซอยบางๆนำไปเจียวพอเหลืองตั้งขึ้น ใช้น้ำมัน โขลกละเอียด
4. กระเทียมปอกเปลือกล้างให้สะอาด ซอยบางๆนำไปเจียว พอเหลืองตั้งขึ้น ใช้น้ำมัน. โขลกละเอียด
5. กะปิห่อด้วยใบตองเผาไฟให้สุกหอม โขลกพริกแห้งให้ละเอียดใส่เกลือป่นเล็กน้อย ใส่กระเทียมและหอมแดงเจียวโขลกให้ละเอียด
6. ใส่กะปิโขลกให้เข้ากัน ใส่กุ้งแห้งป่น ปลาสลิด โขลกให้เข้ากัน ตั้งกระทะด้วยไฟกลางใส่น้ำมันมะขามเปียก น้ำตาล และน้ำปลาคนพอละลาย พักไว้ให้เย็น ใส่น้ำพริกคลุกเคล้า นำไปผัดกับน้ำมันให้หอมใช้ไฟอ่อน ยกลงพักไว้ให้เย็น

วิธีห่อ

1. ปั้นแป้งเป็นก้อนกลมขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1.5 ซม. แผ่เป็นแผ่นบาง ตักไส้ใส่ตรงกลาง พับครึ่งกดริมให้ติดกันแล้วขลิบริม
2. นำขนมลงทอดน้ำมันร้อนจนเหลืองกรอบ ตั้งขึ้นให้ สะเด็ดน้ำมัน พักจนเย็นสนิท จึงเก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดสนิท

ประวัติผู้วิจัย

ลำดับที่ 1

1. ชื่อ – นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาวผุสดี ขจรศักดิ์สิริกุล
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Miss Pussadee Kajonsaksirikul
2. หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน 3840100163715
3. ตำแหน่งปัจจุบัน
 1. อาจารย์ประจำ
 2. คณะกรรมการบริหารหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือนศูนย์สุพรรณบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
4. หน่วยงานและสถานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)
ที่อยู่ปัจจุบัน 179 หมู่บ้านปิ่นทอง 3 แขวงอนุสาวรีย์ เขตบางเขน กทม 10220
โทรศัพท์ 089 - 7239113
E-mail pussadee_kaj@hotmail.com
5. ประวัติการศึกษา
ปริญญาตรี วท.บ คหกรรมศาสตร์ทั่วไป คณะวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
ปริญญาโท วท.ม อาหารและโภชนาการ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ
อาหารไทย ขนมไทย
7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละผลงานวิจัย
 1. วิจัยการพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารสมดุลเชิงพาณิชย์สำหรับผู้บริโภควัยผู้ใหญ่ ช่วงอายุระหว่าง 19-50 ปี (2555) เป็นผู้ร่วมงานวิจัย

ลำดับที่ 2

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาวบุญญาพร เชื้อสมพงษ์
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Miss Boonyaporn Chuamsompong
2. หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน 1 101400023677
3. ตำแหน่งปัจจุบัน
 1. อาจารย์ประจำ
 2. คณะกรรมการบริหารหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือนศูนย์สุพรรณบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
(ฝ่ายวิจัยและวิชาการ)
4. หน่วยงานและสถานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ
จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)
ที่อยู่ปัจจุบัน 60/233 หมู่บ้านร่มเย็น 5 ถ.พระยาสุเรนทร์ บางชัน กทม
10510
โทรศัพท์ 089 - 5218025
E-mail laveena_na@hotmail.com
5. ประวัติการศึกษา
ปริญญาตรี คบ. คหกรรมศาสตร์ทั่วไป คณะครุศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร
ปริญญาโท ศศ.บ คหกรรมศาสตร์ศึกษา คณะศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (อาจจะแตกต่างจากวุฒิการศึกษา)
โปรดระบุสาขาวิชาการ

วิชาสอน
- เบเกอรี่และการวิจัยด้านอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ
7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดย
ระบุสถานภาพในการทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้
ร่วมวิจัยในแต่ละผลงานวิจัย
 1. งานวิจัยเชิงสร้างสรรค์ การพัฒนาสารานุกรมไทย เรื่อง ภูมิปัญญาอาหาร
ท้องถิ่นอาหารไทย 4 ภาค (กันยายน 2552) เป็นผู้ร่วมงานวิจัย
 2. วิจัยการพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารสมดุลเชิงพาณิชย์สำหรับผู้บริโภควัย
ผู้ใหญ่ช่วงอายุระหว่าง 19-50 ปี (2555) เป็นผู้ร่วมงานวิจัย

ลำดับที่ 3

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาววัธนาธร รสโหมด
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Miss Wattanatorn Roshmode
2. หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน 3709900359524
3. ตำแหน่งปัจจุบัน
 1. อาจารย์ประจำ
 2. คณะกรรมการบริหารหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือนศูนย์สุพรรณบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
4. หน่วยงานและสถานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ
จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)
ที่อยู่ปัจจุบัน 13 ซอยลาดพร้าว94 แขวงพลับพลา เขตวังทองหลาง
กทม 10310
โทรศัพท์ 085 - 1105399
E-mail i_mtip@hotmail.com
5. ประวัติการศึกษา
ปริญญาตรี วท.บ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
ปริญญาโท วท.ม เศรษฐศาสตร์เกษตร(อาหารและตลาด) คณะเศรษฐศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ
อาหารยุโรปและเบเกอรี่
7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดย
ระบุสถานภาพในการทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้า
โครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละผลงานวิจัย
 1. วิจัยการพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารสมดุลเชิงพาณิชย์สำหรับผู้บริโภควัยผู้ใหญ่
ช่วงอายุระหว่าง 19-50 ปี (2555) เป็นผู้ร่วมงานวิจัย

ลำดับที่ 4

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาวสุพิชญา คำคม
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Miss Supichaya Khumkhom
2. หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน 31804 00149 20 0
3. ตำแหน่งปัจจุบัน
 1. อาจารย์ประจำ
 2. คณะกรรมการบริหารหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือนศูนย์สุพรรณบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
4. หน่วยงานและสถานที่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ
จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)
ที่อยู่ปัจจุบัน 96 ม. 3 ต. ศาลายา อ. พุทธมณฑล จ. นครปฐม 73170
โทรศัพท์ 086-051-7754
E-mail Supichaya_culinary@hotmail.com
5. ประวัติการศึกษา
ปริญญาตรี คบ. อาหารและโภชนาการ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร วิทยาเขตโชติเวช
ปริญญาโท วท.ม คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ)มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ
อาหารและโภชนาการ อาหารไทย
7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดย
ระบุสถานภาพในการทำวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้า
โครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละผลงานวิจัย
 - 1.วิจัยการพัฒนาตำรับมาตรฐานอาหารสมดุลเชิงพาณิชย์สำหรับผู้บริโภควัยผู้ใหญ่
ช่วงอายุระหว่าง 19-50 ปี (2555) เป็นผู้ร่วมงานวิจัย