

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ตำราพื้นฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทย 3 ชนิด

ตำราพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทย 3 ชนิด

ตำรับพื้นฐานขนมโสมนัสที่ 1

ส่วนผสม

ไข่ขาว	120	กรัม
น้ำตาลทรายป่น	195	กรัม
น้ำมะนาว	12	กรัม
มะพร้าวขูดขาวอบ	150	กรัม
โกโก้ผง	14	กรัม

วิธีทำ

1. ตีไข่ขาวให้เริ่มขึ้นฟู ค่อยๆใส่น้ำตาลป่นทีละน้อยจนหมด และไข่ขาวตั้งยอด ใส่น้ำมะนาว และมะพร้าวขูดขาวอบ ใช้ตะกร้อผสมให้เข้ากัน ใส่ผงโกโก้ ผสมให้เข้ากันดี
2. ใช้ช้อนชาตักหยอดในถาดที่ทาน้ำมันแล้วทำจนหมด นำไปอบที่อุณหภูมิ 350 องศาฟาเรนไฮต์ นาน 20 นาที ให้สุกเหลือง ยกออกจากเตา แชะวางบนตะแกรง เมื่อเย็นเก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิด

ที่มา : ศรีสมร, 2553

ตำรับพื้นฐานขนมโสมนัสที่ 2

ส่วนผสม

มะพร้าวขูดขาวอบ	180	กรัม
น้ำตาลป็น	200	กรัม
ไข่ขาว	110	กรัม
น้ำมะนาว	12	กรัม

วิธีทำ

1. ตีไข่ขาว เบอร์ 6 ให้ขึ้นฟู ใส่น้ำตาลป็นทีละน้อยจนหมด ใส่น้ำมะนาวตีให้ไข่ขาวตั้งยอด
2. ใส่มะพร้าวขูดขาวอบ เคล้าให้เข้ากัน
3. ใช้ช้อนตักหยอดใส่ในถาดที่ทาน้ำมันบางๆอบพอเหลือง อุณหภูมิ 350 องศาฟาเรน

ไฮต์ นาน 20 นาที

ที่มา : รุ่งทิวา, 2553

ตำรับพื้นฐานขนมโสมนัสที่ 3

ส่วนผสม

มะพร้าวขูดขาวอบ	164	กรัม
ไข่ขาว	115	กรัม
น้ำตาลทรายป่น	174	กรัม
ผงโกโก้	7	กรัม
น้ำมะนาว	26	กรัม

วิธีทำ

1. ตีไข่ขาวให้ขึ้นฟู ค่อยๆใส่น้ำตาลป่นทีละนิด เติมน้ำมะนาว ตีไปเรื่อยๆจนน้ำตาลป่นและน้ำมะนาวหมด แล้วเติมผงโกโก้ลงไป ตระล่อมให้เข้ากัน โดยในระหว่างตระล่อมใส่มะพร้าวอบลงไปเรื่อยๆ
2. เตรียมถาดอบขนม ทาน้ำมันให้ทั่ว
3. ตักเนื้อขนมหยอดเป็นก้อนๆ เรียงเป็นระยะๆ แล้วนำไปอบด้วยความร้อน 350 องศาฟาเรนไฮต์ ตั้งเวลา 20 นาที ยกออก ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำไปเก็บลงในภาชนะที่มีฝาปิดสนิท

ที่มา : กระยาทิพย์, ม.ป.ป.

ตำรับพื้นฐานขนมเกสรลำเจียกที่ 1

ส่วนผสม

มะพร้าวขูดขาว	500	กรัม
น้ำตาลทราย	300	กรัม
ผงวุ้น(ตรานางเงือก)	15	กรัม
น้ำลอยดอกมะลิ	250	กรัม
สีผสมอาหาร(สีเขียว)	4	กรัม

วิธีทำ

1. ผสมน้ำตาลกับมะพร้าวขูดขาวพอเข้ากัน
2. ผสมวุ้นกับน้ำตั้งไฟเคี่ยวพอละลาย ใส่มะพร้าวขูดขาวที่เตรียมไว้แล้ว และสีผสมอาหาร(สีเขียว)กวนพอเหนียวยกลง
3. ใช้ช้อนตัก ทำเป็นรูปรียาว พักให้แห้ง อบควันเทียนพอหอม

ที่มา : วไลกรณ์, 2556

ตำรับพื้นฐานขนมเกสรลำเจียกที่ 2

ส่วนผสม

มะพร้าวขูดขาว	300	กรัม
น้ำตาลทราย	200	กรัม
วุ้นผง	10	กรัม
นมสด	62.50	กรัม
นมข้นหวาน	15	กรัม
สีผสมอาหาร(สีเขียว)	3	กรัม
น้ำเปล่า	500	กรัม

วิธีทำ

1. ผสมน้ำตาลทรายกับน้ำ 250 กรัม ตั้งไฟจนน้ำเชื่อมข้นใส่มะพร้าวขูดขาวจนให้เหนียวเหมือนหน้ากระฉีก ตักขึ้นพักไว้
2. ใส่วุ้นและน้ำ 250 กรัม ในกระทะทองตั้งไฟจนเดือด เคี่ยวให้ข้นใส่มะพร้าวขาวจนลงให้เข้ากัน
3. ละลายสีใส่ขนมกับนมสดใส่ลงในวุ้น พร้อมกับนมข้นลงให้เข้ากัน
4. ตักหยอดลงพิมพ์รูปต่างๆขนาดเล็ก พอขนมแข็งตัวแกะออกจากพิมพ์อบด้วยควันเทียน

ที่มา : นลิน, 2537

ตำรับพื้นฐานขนมเกสรลำเจียกที่ 3

ส่วนผสม

มะพร้าวขูดขาว	200	กรัม
น้ำตาลทราย	200	กรัม
ผงวุ้น	10	กรัม
น้ำเปล่า	625	กรัม
นมข้นหวาน	15	กรัม
สีผสมอาหาร(สีเขียว)	2	กรัม

วิธีทำ

1. ผสมน้ำตาลทรายกับน้ำ ตั้งไฟอ่อนจนน้ำเชื่อมข้น ใส่มะพร้าวขูดขาวลงกวนให้เหนียวเหมือนหน้ากระฉีก
2. ใส่วุ้นและน้ำในกระทะทอง ตั้งไฟจนเดือดเคี่ยวให้ข้น ใส่มะพร้าวขูดขาวลงให้เข้ากัน
3. เติมนมข้นหวานคนให้เข้ากัน
4. ตักหยอดลงพิมพ์รูปต่างๆ อบด้วยควันเทียน

ที่มา : จรรยา, ม.ป.ป.

ตำรับพื้นฐานขนมเบี้องไทยที่ 1

ส่วนผสมตัวแป้ง

แป้งข้าวเจ้า	300	กรัม
แป้งถั่วเขียว	120	กรัม
ไข่เป็ด เอาแต่ไข่แดง	35	กรัม
น้ำปูนใส	500	กรัม
น้ำตาลทราย	62	กรัม

วิธีทำตัวแป้ง

นำส่วนผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งถั่วเขียว น้ำตาลทราย ไข่เป็ดเอาแต่ไข่แดงนวด เทน้ำปูนใสที่
ลดน้อยจนนวดจนน้ำปูนใสหมด พักไว้

ครีมขาว

ส่วนผสมตัวครีม

ไข่ขาว	30	กรัม
น้ำตาลปีบ	300	กรัม

วิธีทำตัวครีม

นำไข่ขาวผสมกับน้ำตาลปีบ โดยใช้ที่ตีหรือขยำส่วนผสมให้เข้ากันจนส่วนผสมมีสีขาว
คล้ายครีม

วิธีทำขนมเบี้อง

1. ใช้กระจาดักแป้งที่เตรียมไว้ละเลงลงบนกระทะ โดยบีแป้งให้เป็นวงกลมแบน
เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2 นิ้ว รอจนแป้งสุกขาว
2. ใช้กระจาดักหน้าครีมขาวพอประมาณทาบนแผ่นแป้ง โดยวนให้อยู่รอบ ๆ ขอบแผ่นแป้ง
3. เมื่อน้ำครีมขาวร้อนจนเดือดเป็นฟองอากาศ จึงตักใส่เค็มใส่ลงไปแต่งหน้าด้วยใบผักชี
4. เมื่อแป้งเริ่มเกรียมกรอบให้แซะแป้งขึ้นพับครึ่งวงกลม

ที่มา : เคลือวัลย์, 2554

ตำรับพื้นฐานขนมเบี๊องไทยที่ 2

ส่วนผสมตัวแป้ง

แป้งข้าวเจ้า	350	กรัม
แป้งถั่วเขียว	200	กรัม
แป้งสาลี	110	กรัม
น้ำตาลปีบ	150	กรัม
น้ำปูนใส	500	กรัม
ไข่แดง	10	กรัม

วิธีทำตัวแป้ง

เตรียมทำตัวแป้งโดยแป้งข้าวเจ้า แป้งถั่วเขียวและแป้งสาลีไปร่อนรวมกัน แล้วจึงนำไปผสมกับน้ำปูนใส น้ำตาลปีบ และไข่แดงนวด(ขยำ) จนส่วนผสมเข้ากันดี

ครีมขาว

ส่วนผสมตัวครีม

ไข่ขาว	30	กรัม
น้ำตาลปีบ	300	กรัม

วิธีทำตัวครีม

นำไข่ขาวผสมกับน้ำตาลปีบ โดยใช้ตีหรือขยำส่วนผสมให้เข้ากันจนส่วนผสมมีสีขาวคล้ายครีม

วิธีทำขนมเบี๊อง

1. ใช้กระจาดักแป้งที่เตรียมไว้ละเลงลงบนกระทะ โดยบีแป้งให้เป็นวงกลมแบน เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2 นิ้ว รอจนแป้งสุกขาว
2. ใช้กระจาดักหน้าครีมขาวพอประมาณทาบนแผ่นแป้ง โดยวนให้อยู่รอบ ๆ ขอบแผ่นแป้ง
3. เมื่อหน้าครีมขาวร้อนจนเดือดเป็นฟองอากาศ จึงตักไส้เค็มใส่ลงไปแต่งหน้าด้วยใบผักชี
4. เมื่อแป้งเริ่มเกรียมกรอบให้แซะแป้งขึ้นพับครึ่งวงกลม

ที่มา : สมพงษ์, 2553

ตำรับพื้นฐานขนมเบี๊องไทยที่ 3

ส่วนผสมตัวแป้ง

แป้งข้าวเจ้า	250	กรัม
แป้งสาลี(ตราบัวแดง)	125	กรัม
แป้งถั่วเขียวคั่ว	30	กรัม
น้ำตาลทราย	200	กรัม
ไข่ไก่ (ไข่แดง)	33	กรัม
น้ำปูนใส	330	กรัม

วิธีทำตัวแป้ง

1. นำแป้งทั้งสามชนิดผสมเข้าด้วยกัน
2. นำน้ำตาลทราย ไข่แดง และน้ำปูนใสผสมให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย
3. จากนั้นนำส่วนผสมข้อที่ 2 ค่อยๆ เทใส่ในส่วนผสมของแป้งคนจนเป็นเนื้อเดียวกัน

ครีมขาว

ส่วนผสมตัวครีม

ไข่ขาว	30	กรัม
น้ำตาลปีบ	300	กรัม

วิธีทำตัวครีม

นำไข่ขาวผสมกับน้ำตาลปีบ โดยใช้ที่ตีหรือขยำส่วนผสมให้เข้ากันจนส่วนผสมมีสีขาว

คล้ายครีม

วิธีทำขนมเบี๊อง

1. ใช้กระจาดักแป้งที่เตรียมไว้ละเลงลงบนกระทะ โดยบีแป้งให้เป็นวงกลมแบน เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2 นิ้ว รอจนแป้งสุกขาว
2. ใช้กระจาดกหน้าครีมขาวพอประมาณทาบนแผ่นแป้ง โดยวนให้อยู่รอบ ๆ ขอบแผ่นแป้ง
3. เมื่อหน้าครีมขาวร้อนจนเดือดเป็นฟองอากาศ จึงตักไส้เค็มใส่ลงไปแต่งหน้าด้วยใบผักชี
4. เมื่อแป้งเริ่มเกรียมกรอบให้แซะแป้งขึ้นพับครึ่งวงกลม

ที่มา : ชาวลิต, 2556

ไส้เค็ม

ส่วนผสม

รากผักชี	15	กรัม
กระเทียม	15	กรัม
พริกไทยป่น	5	กรัม
มะพร้าวขูดขาว	200	กรัม
เกลือป่น	10	กรัม
น้ำตาลทราย	20	กรัม
กุ้งสดสับเป็นชิ้นเล็กๆ	100	กรัม
น้ำตาลปีบ	200	กรัม
น้ำมันพืชเล็กน้อย	30	กรัม

วิธีทำ

1. นำรากผักชีหั่นฝอย กระเทียม และพริกไทยป่น โขลกรวมกันจนละเอียด
2. นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันเล็กน้อยจนน้ำมันร้อน แล้วจึงนำส่วนผสมที่โขลกลงผัดให้หอม
3. ใส่มะพร้าวขูดขาวและกุ้งสดสับลงไปผัดรวมกันในกระทะจนสุก
4. เปรูรสด้วยเกลือป่นและน้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ แล้วตักขึ้นจากกระทะใส่ภาชนะ พักไว้

ตำรับพัฒนาขนมโสมนัสโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน ร้อยละ 100

ส่วนผสม

ไข่ขาว	120	กรัม
น้ำตาลทรายป่น	195	กรัม
น้ำมะนาว	12	กรัม
กากมะพร้าวอบ	150	กรัม
โกโก้ผง	14	กรัม

วิธีทำ

1. ตีไข่ขาวให้เริ่มขึ้นฟู ค่อยๆใส่น้ำตาลทีละน้อยจนหมด และไข่ขาวตั้งยอด ใส่น้ำมะนาว และกากมะพร้าวอบ ใช้ตะกร้อผสมให้เข้ากัน ใส่ผงโกโก้ ผสมให้เข้ากันดี
2. ใช้ช้อนชาตักหยอดในถาดที่ทาเนยขาว นำไปอบที่อุณหภูมิ 350 องศาฟาเรนไฮต์ ให้สุกเหลือง ยกออกจากเตา แชะวางบนตะแกรง เมื่อเย็นเก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิด

ตำรับพัฒนาขนมเกสรลำเจียกโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน ร้อยละ 50

ส่วนผสม

น้ำตาลทราย	300	กรัม
ผงวุ้น(ตรานางเงือก)	15	กรัม
น้ำลอยดอกมะลิ	250	กรัม
มะพร้าวขูดขาว	250	กรัม
กากมะพร้าว	250	กรัม
สีผสมอาหาร(สีเขียว)	4	กรัม

วิธีทำ

1. ผสมน้ำตาลกับมะพร้าวและกากมะพร้าวให้เข้ากัน
2. ผสมวุ้นกับน้ำตั้งไฟปานกลางเคี่ยวพอละลาย เวลา 10 นาที ใส่มะพร้าวที่เตรียมไว้ และสีผสมอาหารจนต่อใช้เวลา 15 นาที หรือพอเหนียวยกลง
3. ใช้ช้อนตักเป็นชิ้นรูปรียาว ชี้นละ 10 กรัม พักให้แห้ง 1 ชั่วโมง อบควันเทียนพอหอม 30 นาที

ตำรับพัฒนาขนมเบี้องไทยเสริมกากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน ร้อยละ 30

ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า	250	กรัม
แป้งสาลี(ตราบัวแดง)	125	กรัม
แป้งถั่วเขียวคั่ว	30	กรัม
น้ำตาลทราย	200	กรัม
ไข่ไก่ (ไข่แดง)	33	กรัม
น้ำปูนใส	330	กรัม
กากมะพร้าวอบแห้ง	112.5	กรัม

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมแป้งทั้งสามชนิด และกากมะพร้าวผสมเข้าด้วยกัน
2. ผสมน้ำตาลทราย ไข่แดง และน้ำปูนใสให้เข้ากันเวลา 3 นาที
3. จากนั้นนำส่วนผสมข้อที่ 2 ค่อยๆ เทใส่ในส่วนผสมแป้ง คนจนเป็นเนื้อเดียวกันเวลา 5

นาที

ครีมขาว

ส่วนผสม

ไข่ขาว	30	กรัม
น้ำตาลปีบ	300	กรัม

วิธีทำ

นำไข่ขาวผสมกับน้ำตาลปีบ ขยำส่วนผสมให้เข้ากันเวลา 10 นาที หรือจนส่วนผสมมีสีขาว

คล้ายครีม

วิธีทำขนมเป็๋อง

1. ใช้กระดาษตัดแบ่งที่เตรียมไว้ละเลงลงบนกระทะ โดยบีบแบ่งให้เป็นวงกลมแบน เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2 นิ้ว รอจนแป้งสุกขาว
2. ใช้กระดาษตักหน้าครีมขาวพอประมาณทาบนแผ่นแป้ง โดยวนให้อยู่รอบ ๆ ขอบแผ่นแป้ง
3. เมื่อหน้าครีมขาวร้อนจนเดือดเป็นฟองอากาศ จึงตักไส้เค็มใส่ลงไปแต่งหน้าด้วยใบผักชี
4. เมื่อแป้งเริ่มเกรียมกรอบให้แซะแบ่งขึ้นพักครึ่งวงกลม

ไส้เค็ม

ส่วนผสม

รากผักชี	15	กรัม
กระเทียม	15	กรัม
พริกไทยป่น	5	กรัม
มะพร้าวขูดขาว	200	กรัม
เกลือป่น	10	กรัม
น้ำตาลทราย	20	กรัม
กุ้งสดสับเป็นชิ้นเล็กๆ	100	กรัม
น้ำตาลปีบ	200	กรัม
น้ำมันพืชเล็กน้อย	30	กรัม

วิธีทำ

1. นำรากผักชีหั่นฝอย กระเทียม และพริกไทยป่น โขลกรวมกันจนละเอียด
2. นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันเล็กน้อยจนน้ำมันร้อน แล้วจึงนำส่วนผสมที่โขลกลงผัดให้หอม
3. ใส่มะพร้าวขูดขาวและกุ้งสดสับลงไปผัดรวมกันในกระทะจนสุก
4. เปรูรสด้วยเกลือป่นและน้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ แล้วตักขึ้นจากกระทะใส่ภาชนะ พักไว้

ภาคผนวก ข

แบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสสำหรับพื้นฐานผลิตภัณฑ์ขนมไทย 3 ชนิด

แบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสสำหรับพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทย 3 ชนิด

แบบประเมินผลคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ผลิตภัณฑ์ ดำรับพื้นฐานขนมโสมนัส

วันที่ชิม

คำแนะนำ กรุณาชิมตัวอย่างที่เสนอให้ตามลำดับของรหัสที่เสนอในตารางจากซ้ายไปขวาแล้วให้คะแนนตามความชอบในแต่ละคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ที่ใกล้เคียงความรู้สึกของท่านมากที่สุดโดยกำหนดให้

9 = ชอบมากที่สุด

4 = ไม่ชอบเล็กน้อย

8 = ชอบมาก

3 = ไม่ชอบปานกลาง

7 = ชอบปานกลาง

2 = ไม่ชอบมาก

6 = ชอบเล็กน้อย

1 = ไม่ชอบมากที่สุด

5 = บอกไม่ได้ว่าชอบหรือไม่ชอบ

คุณภาพทางประสาทสัมผัส	คะแนนความชอบของตัวอย่าง		
	รหัส	รหัส	รหัส
สี			
กลิ่น			
รสชาติ			
เนื้อสัมผัส (ความกรอบ)			
ความชอบโดยรวม			

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

แบบประเมินผลคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ผลิตภัณฑ์ ดำรับพื้นฐานขนมเกสรลำเจียก

วันที่ชิม

คำแนะนำ กรุณาชิมตัวอย่างที่เสนอให้ตามลำดับของรหัสที่เสนอในตารางจากซ้ายไปขวาแล้วให้คะแนนตามความชอบในแต่ละคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ที่ใกล้เคียงความรู้สึกของท่านมากที่สุดโดยกำหนดให้

9 = ชอบมากที่สุด

4 = ไม่ชอบเล็กน้อย

8 = ชอบมาก

3 = ไม่ชอบปานกลาง

7 = ชอบปานกลาง

2 = ไม่ชอบมาก

6 = ชอบเล็กน้อย

1 = ไม่ชอบมากที่สุด

5 = บอกไม่ได้ว่าชอบหรือไม่ชอบ

คุณภาพทางประสาทสัมผัส	คะแนนความชอบของตัวอย่าง		
	รหัส	รหัส	รหัส
สี			
กลิ่น			
รสชาติ			
เนื้อสัมผัส			
ความชอบโดยรวม			

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

แบบประเมินผลคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ผลิตภัณฑ์ สำหรับพื้นฐานขนมเบี้องไทย

วันที่ชิม

คำแนะนำ กรุณาชิมตัวอย่างที่เสนอให้ตามลำดับของรหัสที่เสนอในตารางจากซ้ายไปขวาแล้วให้คะแนนตามความชอบในแต่ละคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ที่ใกล้เคียงความรู้สึกของท่านมากที่สุดโดยกำหนดให้

9 = ชอบมากที่สุด

4 = ไม่ชอบเล็กน้อย

8 = ชอบมาก

3 = ไม่ชอบปานกลาง

7 = ชอบปานกลาง

2 = ไม่ชอบมาก

6 = ชอบเล็กน้อย

1 = ไม่ชอบมากที่สุด

5 = บอกไม่ได้ว่าชอบหรือไม่ชอบ

คุณภาพทางประสาทสัมผัส	คะแนนความชอบของตัวอย่าง		
	รหัส	รหัส	รหัส
สี			
กลิ่น			
รสชาติ			
เนื้อสัมผัส (ความกรอบ)			
ความชอบโดยรวม			

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

แบบประเมินผลคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ผลิตภัณฑ์ ตำรับพัฒนาขนมไสมนัส (โดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน)

วันที่ชิม

คำแนะนำ กรุณาชิมตัวอย่างที่เสนอให้ตามลำดับของรหัสที่เสนอในตารางจากซ้ายไปขวาแล้วให้คะแนนตามความชอบในแต่ละคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ที่ใกล้เคียงความรู้สึกของท่านมากที่สุดโดยกำหนดให้

9 = ชอบมากที่สุด

4 = ไม่ชอบเล็กน้อย

8 = ชอบมาก

3 = ไม่ชอบปานกลาง

7 = ชอบปานกลาง

2 = ไม่ชอบมาก

6 = ชอบเล็กน้อย

1 = ไม่ชอบมากที่สุด

5 = บอกไม่ได้ว่าชอบหรือไม่ชอบ

คุณภาพทางประสาทสัมผัส	คะแนนความชอบของตัวอย่าง		
	รหัส	รหัส	รหัส
สี			
กลิ่น			
รสชาติ			
เนื้อสัมผัส (ความกรอบ)			
ความชอบโดยรวม			

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

แบบประเมินผลคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ผลิตภัณฑ์ ตำรับพัฒนาขนมเกสรลำเจียก (โดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน)

วันที่ชิม

คำแนะนำ กรุณาชิมตัวอย่างที่เสนอให้ตามลำดับของรหัสที่เสนอในตารางจากซ้ายไปขวาแล้วให้คะแนนตามความชอบในแต่ละคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ที่ใกล้เคียงความรู้สึกของท่านมากที่สุดโดยกำหนดให้

9 = ชอบมากที่สุด

4 = ไม่ชอบเล็กน้อย

8 = ชอบมาก

3 = ไม่ชอบปานกลาง

7 = ชอบปานกลาง

2 = ไม่ชอบมาก

6 = ชอบเล็กน้อย

1 = ไม่ชอบมากที่สุด

5 = บอกไม่ได้ว่าชอบหรือไม่ชอบ

คุณภาพทางประสาทสัมผัส	คะแนนความชอบของตัวอย่าง		
	รหัส	รหัส	รหัส
สี			
กลิ่น			
รสชาติ			
เนื้อสัมผัส			
ความชอบโดยรวม			

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

แบบประเมินผลคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ผลิตภัณฑ์ ตำรับพัฒนาขนมเบี้องไทยเสริมกากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน
วันที่ชิม

คำแนะนำ กรุณาชิมตัวอย่างที่เสนอให้ตามลำดับของรหัสที่เสนอในตารางจากซ้ายไปขวาแล้วให้คะแนนตามความชอบในแต่ละคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ที่ใกล้เคียงความรู้สึกของท่านมากที่สุดโดยกำหนดให้

9 = ชอบมากที่สุด

4 = ไม่ชอบเล็กน้อย

8 = ชอบมาก

3 = ไม่ชอบปานกลาง

7 = ชอบปานกลาง

2 = ไม่ชอบมาก

6 = ชอบเล็กน้อย

1 = ไม่ชอบมากที่สุด

5 = บอกไม่ได้ว่าชอบหรือไม่ชอบ

คุณภาพทางประสาทสัมผัส	คะแนนความชอบของตัวอย่าง		
	รหัส	รหัส	รหัส
สี			
กลิ่น			
รสชาติ			
เนื้อสัมผัส (ความกรอบ)			
ความชอบโดยรวม			

ข้อเสนอแนะ

.....

ภาคผนวก ค

แบบสอบถามการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมไทยโดยใช้กากมะพร้าว
เหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันจำนวน 3 ชนิด

แบบสอบถามทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคแบบ Consumer Test

เรียน ผู้ตอบแบบสอบถาม

เรื่อง การสำรวจพฤติกรรมของผู้บริโภคเกี่ยวกับความต้องการใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันในผลิตภัณฑ์ขนมโสมนัส

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. ผลิตภัณฑ์ขนมโสมนัสโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน

2. แบบสอบถาม

คำชี้แจง แบบสอบถามชุดนี้เป็นการวิจัยสำรวจพฤติกรรมของผู้บริโภคเกี่ยวกับความต้องการใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันมาใช้ในขนมโสมนัส ซึ่งกากมะพร้าวเป็นส่วนที่เหลือทิ้งจากการผลิตด้วยการสกัดเอาน้ำมันออก ซึ่งการทำวิจัยเป็นของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จึงใคร่ขอความร่วมมือกรุณาตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์ ข้อมูลทั้งหมดจะเป็นอย่างยิ่งสำหรับงานวิจัยนี้ และจะไม่มีผลกระทบใดๆต่อท่านทั้งสิ้น โดยแบบสอบถามฉบับนี้จะแบ่งออกเป็น 4 ส่วนคือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคขนมโสมนัส

ส่วนที่ 3 ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของขนมโสมนัสโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับความต้องการผลิตภัณฑ์ขนมโสมนัสโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน

คำแนะนำ ผลิตภัณฑ์ขนมโสมนัสโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน เป็นการพัฒนาขนมไทยให้เป็นที่รู้จัก และแพร่หลายมากขึ้น ขนมโสมนัสถือเป็นขนมไทยชนิดหนึ่งที่มีลักษณะโปร่ง กรอบ และยังมีวัตถุดิบหลักคือ มะพร้าวขูดขาว จึงได้นำกากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันมาใช้ให้เกิดประโยชน์ และยังเป็นการลดต้นทุนการผลิต ทำให้ผลิตภัณฑ์มีมูลค่าเพิ่มขึ้น อีกทั้งยังให้คุณค่าทางโภชนาการทางด้านกากใยอาหารเพิ่มขึ้น และลดไขมันอีกด้วย

ขอขอบพระคุณในความร่วมมือ

ผู้วิจัย

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง หรือเติมข้อความลงในช่องว่างตามความเป็นจริง

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

- () ชาย () หญิง

2. อายุ

- () ไม่เกิน 20 ปี () 21 - 30 ปี () 31 - 40 ปี
() 41 - 50 ปี () 51 - 60 ปี () 60 ปีขึ้นไป

3. อาชีพ

- () นักเรียน / นักศึกษา () รับราชการ () พนักงานเอกชน
() ธุรกิจส่วนตัว () รับจ้างทั่วไป () แม่บ้าน

4. รายได้

- () น้อยกว่า 5,000 บาท () 5,001 - 10,000 บาท
() 10,001 - 15,000 บาท () 15,001 - 20,000 บาท
() มากกว่า 20,000 บาท

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคขนมโสมนัส

5. ท่านนิยมบริโภคผลิตภัณฑ์ขนมโสมนัสมีอาหารไหน

- () มีไข่ () มีวุ้นไข่ () มีวุ้นบាយ

6. ท่านบริโภคผลิตภัณฑ์ขนมโสมนัสบ่อยแค่ไหน

- () น้อยกว่า 1 ครั้ง / เดือน () 1 - 2 ครั้ง / เดือน

7. เหตุผลที่ท่านเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ขนมโสมนัสมาบริโภค

- () รสชาติอร่อย () มีประโยชน์ต่อร่างกาย
() หาซื้อง่าย () หน้าตาน่ารับประทาน

**ส่วนที่ 3 ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของชนมโสมนัสโดยใช้กากมะพร้าว
เหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน**

8. ความพอใจของชนมโสมนัสโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน

- | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ ชอบมาก | ☐ ชอบปานกลาง | ☐ ชอบเล็กน้อย |
| ☐ ไม่ชอบเล็กน้อย | ☐ ไม่ชอบปานกลาง | ☐ ไม่ชอบมาก |

9. ความรู้สึกต่อลักษณะผลิตภัณฑ์

9.1 สี

- | | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ ขาวมาก | ☐ ขาวปานกลาง | ☐ ขาวเล็กน้อย |
| ☐ เข้มเล็กน้อย | ☐ เข้มปานกลาง | ☐ เข้มมาก |

9.2 รสชาติ (หวาน)

- | | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ จืดมาก | ☐ จืดปานกลาง | ☐ จืดเล็กน้อย |
| ☐ หวานเล็กน้อย | ☐ หวานปานกลาง | ☐ หวานมาก |

9.4 กลิ่น (กากมะพร้าว)

- | | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ สาบมาก | ☐ สาบปานกลาง | ☐ สาบเล็กน้อย |
| ☐ หอมเล็กน้อย | ☐ หอมปานกลาง | ☐ หอมมาก |

9.5 เนื้อสัมผัส (ความกรอบ)

- | | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| ☐ เหนียวมาก | ☐ เหนียวปานกลาง | ☐ เหนียวเล็กน้อย |
| ☐ กรอบเล็กน้อย | ☐ กรอบปานกลาง | ☐ กรอบมาก |

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับความต้องการผลิตภัณฑ์ขนมโสมนัสโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน

10. ท่านมีความคิดเห็นอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์ขนมโสมนัสโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้ง
 - () เป็นผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ
 - () เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ
 - () เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง
 - () เป็นผลิตภัณฑ์ที่ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบภายในประเทศ
11. ท่านทราบหรือไม่ว่ากากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันสามารถลดไขมันได้
 - () ทราบ
 - () ไม่ทราบ
12. ท่านทราบหรือไม่ว่ากากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันสามารถให้กากใยอาหารได้
 - () ทราบ
 - () ไม่ทราบ
13. ท่านต้องการให้ใช้กากมะพร้าวทดแทนมะพร้าวสดขาวในขนมโสมนัสหรือไม่
 - () ต้องการ
 - () ไม่ต้องการ
14. หากมีผลิตภัณฑ์ขนมโสมนัสโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งท่านจะสนใจซื้อหรือไม่
 - () ซื้อ
 - () ไม่ซื้อ
15. ท่านคิดว่าราคาที่เหมาะสมของขนมโสมนัสโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันที่ให้กากใยอาหาร และสามารถลดไขมันสูงกว่าขนมโสมนัสทั่วไป ควรมีราคาเป็นอย่างไร
 - () น้อยกว่าท้องตลาด 1 – 2 บาท / ชิ้น
 - () เท่ากับท้องตลาด
 - () มากกว่าท้องตลาด 1 – 2 บาท / ชิ้น

แบบสอบถามทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคแบบ Consumer Test

เรียน ผู้ตอบแบบสอบถาม

เรื่อง การสำรวจพฤติกรรมของผู้บริโภคเกี่ยวกับความต้องการใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันในผลิตภัณฑ์ขนมเกสรลำเจียก

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. ผลิตภัณฑ์ขนมเกสรลำเจียกโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน

2. แบบสอบถาม

คำชี้แจง แบบสอบถามชุดนี้เป็นการวิจัยสำรวจพฤติกรรมของผู้บริโภคเกี่ยวกับความต้องการใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันมาใช้ในขนมเกสรลำเจียก ซึ่งกากมะพร้าวเป็นส่วนที่เหลือทิ้งจากการผลิตด้วยการสกัดเอาน้ำมันออก ซึ่งการทำวิจัยเป็นของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จึงใคร่ขอความร่วมมือกรุณาตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์ ข้อมูลทั้งหมดจะเป็นอย่างยิ่งสำหรับงานวิจัยนี้ และจะไม่มีผลกระทบใดๆ ต่อท่านทั้งสิ้น โดยแบบสอบถามฉบับนี้จะแบ่งออกเป็น 4 ส่วนคือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคขนมเกสรลำเจียก

ส่วนที่ 3 ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของขนมเกสรลำเจียกโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับความต้องการผลิตภัณฑ์ขนมเกสรลำเจียกโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน

คำแนะนำ ผลิตภัณฑ์ขนมเกสรลำเจียกโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน เป็นการพัฒนาขนมไทยให้เป็นที่รู้จัก และแพร่หลายมากขึ้น ขนมเกสรลำเจียกถือเป็นขนมไทยชนิดหนึ่งที่มีลักษณะฉ่ำ และยังมีวัตถุดิบหลักคือ มะพร้าวชูดขาว จึงได้นำกากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันมาใช้ให้เกิดประโยชน์ และยังเป็นการลดต้นทุนการผลิต ทำให้ผลิตภัณฑ์มีมูลค่าเพิ่มขึ้น อีกทั้งยังให้คุณค่าทางโภชนาการทางด้านกากใยอาหารเพิ่มขึ้น และลดไขมันอีกด้วย

ขอขอบพระคุณในความร่วมมือ

ผู้วิจัย

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง หรือเติมข้อความลงในช่องว่างตามความเป็นจริง

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

- () ชาย () หญิง

2. อายุ

- () ไม่เกิน 20 ปี () 21 - 30 ปี () 31 - 40 ปี
() 41 - 50 ปี () 51 - 60 ปี () 60 ปีขึ้นไป

3. อาชีพ

- () นักเรียน / นักศึกษา () รับราชการ () พนักงานเอกชน
() ธุรกิจส่วนตัว () รับจ้างทั่วไป () แม่บ้าน

4. รายได้

- () น้อยกว่า 5,000 บาท () 5,001 - 10,000 บาท
() 10,001 - 15,000 บาท () 15,001 - 20,000 บาท
() มากกว่า 20,000 บาท

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคขนมเกสรลำเจียก

5. ท่านนิยมบริโภคผลิตภัณฑ์ขนมเกสรลำเจียกมีอาหารไหน

- () มีไข่ () มีวุ้นไข่ () มีวุ้นบាយ

6. ท่านบริโภคผลิตภัณฑ์ขนมเกสรลำเจียกบ่อยแค่ไหน

- () น้อยกว่า 1 ครั้ง / เดือน () 1 - 2 ครั้ง / เดือน

7. เหตุผลที่ท่านเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ขนมเกสรลำเจียกมาบริโภค

- () รสชาติอร่อย () มีประโยชน์ต่อร่างกาย
() หาซื้อง่าย () หน้าตาน่ารับประทาน

**ส่วนที่ 3 ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของชนมเกษตรลำเจียกโดยใช้กาก
มะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน**

8. ความพอใจของชนมเกษตรลำเจียกโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน

- () ชอบมาก () ชอบปานกลาง () ชอบเล็กน้อย
() ไม่ชอบเล็กน้อย () ไม่ชอบปานกลาง () ไม่ชอบมาก

9. ความรู้สึกต่อลักษณะผลิตภัณฑ์

9.1 สี

- () เขียวมาก () เขียวปานกลาง () เขียวเล็กน้อย

9.2 รสชาติ (หวาน)

- () จืดมาก () จืดปานกลาง () จืดเล็กน้อย
() หวานเล็กน้อย () หวานปานกลาง () หวานมาก

9.3 กลิ่น (กากมะพร้าว)

- () สาบมาก () สาบปานกลาง () สาบเล็กน้อย
() หอมเล็กน้อย () หอมปานกลาง () หอมมาก

9.4 เนื้อสัมผัส (ความกรอบ)

- () เหนียวมาก () เหนียวปานกลาง () เหนียวเล็กน้อย
() กรอบเล็กน้อย () กรอบปานกลาง () กรอบมาก

**ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับความต้องการผลิตภัณฑ์ขนมเกสรลำเจียกโดยใช้กากมะพร้าว
เหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน**

10. ท่านมีความคิดเห็นอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์ขนมเกสรลำเจียกโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้ง
- () เป็นผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ
- () เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ
- () เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง
- () เป็นผลิตภัณฑ์ที่ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบภายในประเทศ
11. ท่านทราบหรือไม่ว่ากากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันสามารถลดไขมันได้
- () ทราบ () ไม่ทราบ
12. ท่านทราบหรือไม่ว่ากากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันสามารถให้กากใยอาหารได้
- () ทราบ () ไม่ทราบ
13. ท่านต้องการให้ใช้กากมะพร้าวทดแทนมะพร้าวสดขาวในขนมเกสรลำเจียกหรือไม่
- () ต้องการ () ไม่ต้องการ
14. หากมีผลิตภัณฑ์ขนมเกสรลำเจียกโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งท่านจะสนใจซื้อหรือไม่
- () ซื้อ () ไม่ซื้อ
15. ท่านคิดวราราคาที่เหมาะสมของขนมเกสรลำเจียกโดยใช้กากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัด
น้ำมันที่ให้กากใยอาหาร และสามารถลดไขมันสูงกว่าขนมเกสรลำเจียกทั่วไป ควรมีราคาเป็น
อย่างไร
- () น้อยกว่าท้องตลาด 1 – 2 บาท / ชิ้น
- () เท่ากับท้องตลาด
- () มากกว่าท้องตลาด 1 – 2 บาท / ชิ้น

แบบสอบถามทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคแบบ Consumer Test

เรียน ผู้ตอบแบบสอบถาม

เรื่อง การสำรวจพฤติกรรมของผู้บริโภคเกี่ยวกับความต้องการเสริมกากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันในผลิตภัณฑ์ขนมเบี๊องไทย

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. ผลิตภัณฑ์ขนมเบี๊องไทยเสริมกากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน

2. แบบสอบถาม

คำชี้แจง แบบสอบถามชุดนี้เป็นการวิจัยสำรวจพฤติกรรมของผู้บริโภคเกี่ยวกับความต้องการเสริมกากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันในขนมเบี๊องไทย ซึ่งกากมะพร้าวเป็นส่วนที่เหลือทิ้งจากการผลิตด้วยการสกัดเอาน้ำมันออก ซึ่งการทำวิจัยเป็นของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จึงใคร่ขอความร่วมมือกรุณาตอบแบบสอบถามให้สมบูรณ์ ข้อมูลทั้งหมดจะเป็นอย่างยิ่งสำหรับงานวิจัยนี้ และจะไม่มีผลกระทบใดๆต่อท่านทั้งสิ้น โดยแบบสอบถามฉบับนี้จะแบ่งออกเป็น 4 ส่วนคือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคขนมเบี๊องไทย

ส่วนที่ 3 ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของขนมเบี๊องไทยเสริมกากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับความต้องการผลิตภัณฑ์ขนมเบี๊องไทยเสริมกากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน

คำแนะนำ ผลิตภัณฑ์ขนมเบี๊องไทยเสริมกากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน เป็นการพัฒนาขนมไทยให้เป็นที่รู้จัก และแพร่หลายมากขึ้น ขนมเบี๊องไทยถือเป็นขนมไทยชนิดหนึ่งที่มีลักษณะแป้งบาง กรอบ จึงได้นำกากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันมาใช้ให้เกิดประโยชน์ และยังเป็นทำให้ผลิตภัณฑ์มีมูลค่าเพิ่มขึ้น อีกทั้งยังให้คุณค่าทางโภชนาการทางด้านกากใยอาหารเพิ่มขึ้น

ขอขอบพระคุณในความร่วมมือ

ผู้วิจัย

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง หรือเติมข้อความลงในช่องว่างตามความเป็นจริง

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

- () ชาย () หญิง

2. อายุ

- () ไม่เกิน 20 ปี () 21 - 30 ปี () 31 - 40 ปี
() 41 - 50 ปี () 51 - 60 ปี () 60 ปีขึ้นไป

3. อาชีพ

- () นักเรียน / นักศึกษา () รับราชการ () พนักงานเอกชน
() ธุรกิจส่วนตัว () รับจ้างทั่วไป () แม่บ้าน

4. รายได้

- () น้อยกว่า 5,000 บาท () 5,001 - 10,000 บาท
() 10,001 - 15,000 บาท () 15,001 - 20,000 บาท
() มากกว่า 20,000 บาท

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคขนมเบี้องไทย

5. ท่านนิยมบริโภคผลิตภัณฑ์ขนมเบี้องไทยมี้อาหารไหน

- () มี้อเช้า () มี้อว่างเช้า () มี้อว่างบ่าย

6. ท่านบริโภคผลิตภัณฑ์ขนมเบี้องไทยบ่อยแค่ไหน

- () น้อยกว่า 1 ครั้ง / เดือน () 1 - 2 ครั้ง / เดือน

7. เหตุผลที่ท่านเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ขนมเบี้องไทยมาบริโภค

- () รสชาติอร่อย () มีประโยชน์ต่อร่างกาย
() หาซื้อง่าย () หน้าตาน่ารับประทาน

ส่วนที่ 3 ข้อมูลทางด้านความรู้สึกที่มีต่อการยอมรับของชนมเป็องไทยเสริมกากมะพร้าว
เหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน

8. ความพอใจของชนมเป็องไทยเสริมกากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน

- | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ ชอบมาก | ☐ ชอบปานกลาง | ☐ ชอบเล็กน้อย |
| ☐ ไม่ชอบเล็กน้อย | ☐ ไม่ชอบปานกลาง | ☐ ไม่ชอบมาก |

9. ความรู้สึกต่อลักษณะผลิตภัณฑ์

9.1 สี

- | | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ ชีดมาก | ☐ ชีดปานกลาง | ☐ ชีดเล็กน้อย |
| ☐ เข้มเล็กน้อย | ☐ เข้มปานกลาง | ☐ เข้มมาก |

9.2 รสชาติ (หวาน)

- | | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ จืดมาก | ☐ จืดปานกลาง | ☐ จืดเล็กน้อย |
| ☐ หวานเล็กน้อย | ☐ หวานปานกลาง | ☐ หวานมาก |

9.4 กลิ่น (กากมะพร้าว)

- | | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ สาบมาก | ☐ สาบปานกลาง | ☐ สาบเล็กน้อย |
| ☐ หอมเล็กน้อย | ☐ หอมปานกลาง | ☐ หอมมาก |

9.5 เนื้อสัมผัส (ความกรอบ)

- | | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| ☐ เหนียวมาก | ☐ เหนียวปานกลาง | ☐ เหนียวเล็กน้อย |
| ☐ กรอบเล็กน้อย | ☐ กรอบปานกลาง | ☐ กรอบมาก |

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับความต้องการผลิตภัณฑ์ขนมแป้งไทยเสริมกากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมัน

10. ท่านมีความคิดเห็นอย่างไรต่อผลิตภัณฑ์ขนมแป้งไทยเสริมกากมะพร้าวเหลือทิ้ง
 - () เป็นผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ
 - () เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ
 - () เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง
 - () เป็นผลิตภัณฑ์ที่ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบภายในประเทศ
11. ท่านทราบหรือไม่ว่ากากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันสามารถลดไขมันได้
 - () ทราบ
 - () ไม่ทราบ
12. ท่านทราบหรือไม่ว่ากากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันสามารถให้กากใยอาหารได้
 - () ทราบ
 - () ไม่ทราบ
13. ท่านต้องการให้ใช้กากมะพร้าวในขนมแป้งไทยหรือไม่
 - () ต้องการ
 - () ไม่ต้องการ
14. หากมีผลิตภัณฑ์ขนมแป้งไทยเสริมกากมะพร้าวเหลือทิ้งท่านจะสนใจซื้อหรือไม่
 - () ซื้อ
 - () ไม่ซื้อ
15. ท่านคิดว่าราคาที่เหมาะสมของขนมแป้งไทยเสริมกากมะพร้าวเหลือทิ้งจากการสกัดน้ำมันที่ให้กากใยอาหารสูงกว่าขนมแป้งไทยทั่วไป ควรมีราคาเป็นอย่างไร
 - () น้อยกว่าท้องตลาด 1 - 2 บาท / ชิ้น
 - () เท่ากับท้องตลาด
 - () มากกว่าท้องตลาด 1 - 2 บาท / ชิ้น

ภาคผนวก ง

ประวัติคณะผู้วิจัย

1. ชื่อ- สกุล (ภาษาไทย) นางสาวนันท์วัน ชมโณม
(ภาษาอังกฤษ) MISS NANTAWAN CHOMCHOM
2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3 2007 00165 60 9
3. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยี
คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
4. หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ E-mail
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ 168 ถนนศรีอยุธยา
แขวงวังพระยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 02-281-9231 - 4
โทรสาร 02-282-4490
E-mail Tam.135@hotmail.com
5. ประวัติการศึกษา
คศ.บ. คหกรรมศาสตร์ – อาหารและโภชนาการ จาก สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
วท.ม. (อาหารและโภชนาการ) จาก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
6. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ
สาขาเกษตรศาสตร์และชีววิทยา สาขาการศึกษา
7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุ
สถานภาพในการทำวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัย
ในแต่ละข้อเสนอการวิจัย เป็นต้น
 - 7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย :-
 - 7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย :-
 - 7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว : ชื่อแผนงานวิจัยและหรือโครงการวิจัย ปีที่พิมพ์ การเผยแพร่
และ สถานภาพในการทำวิจัย
 - การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากจำปาตะเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
 - งานวิจัยเรื่องปลากระเบนหยอง
 - 7.4 งานวิจัยที่กำลังทำ : ชื่อแผนงานวิจัยและหรือโครงการวิจัย และสถานภาพในการทำ
วิจัย

1. ชื่อ-สกุล (ภาษาไทย) นาย นพพร สกุลยืนยงสุข

(ภาษาอังกฤษ) MR. NOPPORN SAKULYUNYONGSUK

2. หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน 3 1012 01381 367

3. ตำแหน่งปัจจุบัน พนักงานราชการ

อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

4. หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้พร้อมโทรศัพท์, โทรสาร และ e - mail

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรชัยยบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

โทรศัพท์ 0-2282-8531-2 , 0-2628-6189 ต่อ 105 โทรสาร 0-2282-4490

e - mail : tee_biot@hotmail.com

5. ประวัติการศึกษา

วท.บ. (เทคโนโลยีชีวภาพ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ

สาขาเกษตรศาสตร์และชีววิทยา อุตสาหกรรมเกษตร

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุ

สถานภาพในการทำวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัย
ในแต่ละข้อเสนอการวิจัย

7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : -

7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย :-

7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว : ชื่อแผนงานวิจัยและหรือโครงการวิจัย ปีที่พิมพ์ การเผยแพร่

และสถานภาพในการทำวิจัย

- ผู้ร่วมวิจัย โครงการวิจัยเรื่องการศึกษาการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำคั้น

เปลือกสับปะรด พ.ศ. 2546 – 2547

7.4 งานวิจัยที่กำลังทำ : ชื่อแผนงานวิจัยและหรือโครงการวิจัย และสถานภาพในการทำ
วิจัย

- ผู้ร่วมวิจัย โครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์พริกแกงสำเร็จรูปเพื่อการ

ส่งออก พ.ศ. 2549-50 งานวิจัยทำได้ร้อยละ 50

- ผู้ร่วมวิจัยโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวหอมนิลเพื่ออุตสาหกรรม

อาหารปี 2550 งานวิจัยทำได้ร้อยละ 20

1. ชื่อ – นามสกุล (ภาษาไทย) นายชาวลิต อุปฐาก
(ภาษาอังกฤษ) MR. CHAOWALIT AUPPATHAK
2. เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 1 8011 00002 10 4
3. ตำแหน่งปัจจุบัน
ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
ตำแหน่งทางบริหาร หัวหน้างานแนะแนวฯ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เงินเดือน 21,720 บาท
เวลาที่ใช้ทำวิจัย 3 ช.ม. : สัปดาห์
4. หน่วยงานที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก พร้อมหมาย เลขโทรศัพท์ โทรสาร และ e-mail
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ.
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
เลขที่ 168 ถนนศรีอยุธยา เขต/อำเภอ ดุสิต จังหวัด กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 0-2281-9231-4 ต่อ 5201-3 โทรศัพท์เคลื่อนที่ 08-3015-4598
e-mail address : chaowalit.a@mutp.ac.th
5. ประวัติการศึกษา

ระดับ ปริญญา	คุณวุฒิ/สาขาวิชา	สถาบันอุดมศึกษา	ปีที่สำเร็จ
ปริญญาตรี	คศ.บ. คหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร	2549
ปริญญาโท	คศ.ม. (อาหารและโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร	2552

6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ

6.1 สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุ
สถานภาพในการทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือ
ร่วมวิจัยในแต่ละผลงานวิจัย

- 7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : ชื่อแผนงานวิจัย
-
- 7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย : ชื่อโครงการวิจัย
- 7.2.1 การศึกษากรรมวิธีการผลิตปลากระเบนหยอง พ.ศ. 2554 – 2555
- 7.2.2 การศึกษากรรมวิธีการผลิตเปลือกเตงโมหิปปูรณส ประจำปี
งบประมาณ 2556
- 7.3 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว : ชื่อผลงานวิจัย ปีที่พิมพ์ การเผยแพร่ และแหล่ง
ทุน (อาจมากกว่า 1 เรื่อง)
- 7.3.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเม็ดบัวเพื่ออุตสาหกรรม
อาหารสุขภาพ ประจำปีงบประมาณพ.ศ. 2552
- 7.3.2 คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ
ระดับอุดมศึกษาแห่งชาติของสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๔
- 7.3.3 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากจำปาตะเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม
พ.ศ. 2553 – 2554
- 7.4 งานวิจัยที่กำลังทำ : ชื่อข้อเสนอการวิจัย แหล่งทุน และสถานภาพในการ
ทำวิจัยว่าได้ทำการวิจัยลุล่วงแล้วประมาณร้อยละเท่าใด
- 7.4.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากกากมะพร้าวที่เหลือใช้
ประจำปีงบประมาณ 2556
- 7.4.2 การพัฒนาตำรับและกรรมวิธีการผลิตขนมไทยทำยากเพื่อการ
อนุรักษ์ ประจำปีงบประมาณ 2556
- 7.4.3 การใช้ข้าวกล้องงอก 3 in 1 เสริมในผลิตภัณฑ์กะละแมปุงรสลา
เต้ ประจำปีงบประมาณ 2556
- 7.4.4 การพัฒนากรรมวิธีการผลิตขนมจ่ามงกุฏแบบรวดเร็ว ประจำปี
งบประมาณ 2556
- 7.5 การตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัย
- | | |
|-------------------------------|---|
| วารสารระดับนานาชาติ | - |
| วารสารระดับชาติ | - |
| การประชุมวิชาการระดับนานาชาติ | - |

