

3937662 ENAT/M : สาขาวิชา: เทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อการพัฒนาทรัพยากร ;
วท.ม. (เทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อการพัฒนาทรัพยากร)
คำสำคัญ : ภาชนะบรรจุอาหารแห้ง/ความเหมาะสม/หยวกกล้วยน้ำว้า/
แป้งมันสำปะหลัง/พาราฟิน

ชลิพร ศิริฤกษ์ : ความเหมาะสมของการทำภาชนะบรรจุอาหารแห้งจาก หยวกกล้วยน้ำว้า
(THE APPROPRIATENESS OF MAKING DRIED FOOD CONTAINERS FROM THE SOFT
HERBACIOUS STALK OF THE BANANA TREE) คณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ : สัญชัย
สุติพันธุ์วิหาร, วท.ม. ปิยะกาญจน์ เทียธิทรัพย์, วท.ม. อำพันธ์ ศรีเมฆานนท์, Ph.D. 137 หน้า ISBN
974-663-818-1

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างหยวกกล้วยน้ำว้าและ
แป้งมันสำปะหลังในการนำมาใช้ทำภาชนะบรรจุอาหารแห้ง และศึกษาเปรียบเทียบคุณสมบัติทางกาย
ภาพของภาชนะบรรจุอาหารที่เคลือบด้วยแป้งมันสำปะหลังและเคลือบพาราฟิน โดยวางแผนการทดลอง
แบบ Completely Randomized Design (CRD) รวมทั้งศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคโดยทดสอบทาง
ประสาทสัมผัสด้วยแบบประเมินคุณภาพ แบบ Hedonic Rating Scale จากผู้บริโภคจำนวน 40 คน
วิเคราะห์ความแตกต่างของคุณสมบัติทางกายภาพ ความปลอดภัยในการนำมาใส่อาหารบริโภคและการ
ยอมรับของผู้บริโภคต่อภาชนะที่เคลือบด้วย แป้งมันสำปะหลังและเคลือบพาราฟิน โดยใช้ t-test และ
วิเคราะห์ความแตกต่างของกระบวนการผลิตจากต้นทุนการผลิตในห้องปฏิบัติการ

ผลการวัด ความต้านแรงดึงขาด ความหนา ปริมาณความชื้น การดูดซึมน้ำ แสดงว่าในการ
นำหยวกกล้วยน้ำว้ามาใช้ทำภาชนะบรรจุอาหารแห้งอัตราส่วนที่เหมาะสมคือ หยวกกล้วยน้ำว้า ร้อยละ
60 แป้งมันสำปะหลัง ร้อยละ 40 เมื่อได้อัตราส่วนที่เหมาะสมจึงนำไปเคลือบแป้งมันสำปะหลังและ
เคลือบพาราฟิน นำไปทดสอบคุณสมบัติทางกายภาพพบว่า ผลการวิเคราะห์ความแตกต่างของคุณสมบัติ
ทางกายภาพของภาชนะที่เคลือบแป้งมันสำปะหลังและเคลือบพาราฟิน พบว่า ไม่มีความแตกต่างกันทาง
สถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ($P > 0.05$) ผลการวิเคราะห์ทางด้านความปลอดภัยของผู้บริโภคไม่พบ
โลหะหนักในภาชนะทั้งสองชนิด จุลินทรีย์ ที่พบ น้อยกว่าเกณฑ์มาตรฐานของกรมวิทยาศาสตร์การ
แพทย์ และเหมาะสมที่จะนำภาชนะทั้งสองชนิดนี้มาใช้ใส่อาหารแห้ง จากการศึกษาการยอมรับของผู้
บริโภค ผลการวิเคราะห์ความแตกต่างของภาชนะทั้งสองชนิด พบว่า มีความแตกต่างกันทางสถิติที่
ระดับความเชื่อมั่น 99% ($P < 0.01$) ภาชนะที่เคลือบด้วยแป้งมันสำปะหลัง ผู้บริโภคยอมรับมากกว่าที่
เคลือบด้วยพาราฟิน ราคาต่อหน่วยของภาชนะที่เคลือบด้วยพาราฟินจะสูงกว่าภาชนะที่เคลือบด้วยแป้ง
มันสำปะหลังเล็กน้อย จึงสรุปได้ว่างานวิจัยครั้งนี้เป็นการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างมีคุณค่า คุ่มค่าและ
เหมาะสม