

หัวข้อวิจัย การใช้ประโยชน์จากมะม่วงหาวมะนาวโห่ในตำรับน้ำพริกเผา
ผู้ดำเนินการวิจัย นางสาวมุสดี ขจรศักดิ์สิริกุล
หน่วยงาน หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ปี พ.ศ. 2558

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ ดังนี้ เพื่อพัฒนาตำรับน้ำพริกเผาเสริมมะม่วงหาวมะนาวโห่ ศึกษาการยอมรับของผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัสที่มีต่อน้ำพริกเผาเสริมมะม่วงหาว มะนาวโห่ ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาคือ ผู้ทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสในจังหวัดสุพรรณบุรี จำนวน 50 ท่าน โดยการสุ่มแบบบังเอิญ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยวิธี Hedonic scaling tests ทำการประเมินคุณลักษณะด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม สถิติที่ใช้คือ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ทำการคัดเลือกตำรับน้ำพริกเผา 3 ตำรับ โดยการทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสโดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจำนวน 5 ท่าน ได้รับการยอมรับจากผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารถึงคุณลักษณะด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม อยู่ในระดับชอบมากที่สุด

จากนั้นนำตำรับน้ำพริกเผา ที่ผ่านการคัดเลือกไปพัฒนาโดยการเสริม มะม่วงหาวมะนาวโห่ ในปริมาณเนื้อมะม่วงหาวมะนาวโห่ที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ ปริมาณ เนื้อมะม่วงหาวมะนาวโห่ ร้อยละ 5,10 และร้อยละ 15 ของน้ำหนักส่วนผสมน้ำพริกเผาทั้งหมด แล้วทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส โดยกลุ่มตัวอย่างในจังหวัดสุพรรณบุรีจำนวน 50 คน พบว่า ตำรับที่กลุ่มตัวอย่างผู้ทดสอบให้การยอมรับมากที่สุดได้แก่ตำรับที่ 2 ซึ่งเป็นตำรับที่เสริมมะม่วงหาวมะนาวโห่ร้อยละ 10 ของน้ำหนักส่วนผสมน้ำพริกเผาทั้งหมด

Research Title	Utilization Of Carandas in Nam Prik Pao
Researcher	Miss Pussadee Kajonsaksirikul
Organization	Culinary Technology and Service Suphanburi Campus Suan Dusit University
Year	2015

The aimed of this study were 1) to develop the recipe of Carandas Nam Prik Pao 2) study the consumer acceptance of Carandas Nam Prik Pao The Panelists of this study are 50 consumers in Suphanburi province by accidental sampling. The research instrument is sensory testing with hedonic scaling tests, which evaluation about color, flavor, taste, texture and overall liking. Means and standard deviation were calculated.

The three recipes of Nam Prik Pao filling that were tested by 5 expert testers; the first recipe was highest score of acceptance about color, flavor, taste, texture and overall liking. Moreover, these recipes of Nam Prik Pao were tested by 5 expert testers; the was highest score of acceptance about color, flavor, taste, texture and overall liking

Then, the of Carandas Nam Prik Pao filling was developed by replacement of the of Nam Prik Pao that were added by Carandas at 5%, 10% and 15% by weight respectively. The 50 consumers. In Supanburi province accepted Nam Prik Pao recipe which added 10 % Carandas.