

ภาคผนวก ก

แบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของคุกกี้ช็อกโกแลตชิพและคุกกี้เนย
ด้วยวิธีการทดสอบเชิงพรรณนา

ใบบันทึกผลการประเมินลักษณะทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนาของคุกกี้ช็อกโกแลตชิพ

ชื่อผู้ทดสอบ _____ วันที่ _____ ตัวอย่าง Chocolate Chip Cookie รหัส _____

Appearance

สีน้ำตาล	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	<u>5</u>	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	<u>9</u>	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
ขนาดของตัวอย่าง	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	<u>7</u>	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	<u>12</u>	12.5	13	13.5	14	14.5	15
ความขรุขระ	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	<u>8</u>	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
การลอยตัวของช็อกโกแลตชิพ	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	<u>5</u>	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

Aroma

ช็อกโกแลต	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	<u>7</u>	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
ผลิตภัณฑ์นม	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	<u>7</u>	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
หวานโดยรวม	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	<u>8</u>	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
แป้งแห้ง	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	<u>8</u>	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
ถั่ว	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	<u>6</u>	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
คาราเมล	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	<u>8</u>	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
ไข่	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	<u>6</u>	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

Flavor

ซ็อกโกแลต	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	<u>8</u>	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
ผลิตภัณฑ์นม	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	<u>7</u>	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
หวานโดยรวม	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	<u>7</u>	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
แป้งแห้ง	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	<u>8</u>	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
ถั่ว	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	<u>8</u>	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
คาราเมล	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	<u>5</u>	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
ไข่	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	<u>8</u>	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
เบคกิ้งโซดา	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	<u>6</u>	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
วานิลลา	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	<u>9</u>	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
หวาน	0	0.5	1	1.5	<u>2</u>	2.5	3	3.5	4	4.5	<u>5</u>	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
เค็ม	0	0.5	1	1.5	2	<u>2.5</u>	3	<u>3.5</u>	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
นม	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	<u>3.5</u>	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

Texture – Eatก่อนกัด

Lip feel - powdery	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	<u>6</u>	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
--------------------	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	----------	-----	---	-----	---	-----	---	-----	----	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----

First Bite

Hardness	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	<u>4</u>	4.5	5	5.5	6	6.5	<u>7</u>	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
----------	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	----------	-----	---	-----	---	-----	----------	-----	---	-----	---	-----	----	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----

Crispness	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	<u>4</u>	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	<u>9</u>	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
-----------	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	----------	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	----------	-----	----	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----

Fracturability	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	<u>4</u>	4.5	5	5.5	6	6.5	<u>7</u>	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
----------------	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	----------	-----	---	-----	---	-----	----------	-----	---	-----	---	-----	----	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----

Denseness	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	<u>7</u>	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
-----------	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	----------	-----	---	-----	---	-----	----	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----

Chew

Moisture absorption	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	<u>4</u>	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
---------------------	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	----------	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	----	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----

Rate of melt	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	<u>5</u>	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	<u>9</u>	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
--------------	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	----------	-----	---	-----	---	-----	---	-----	----------	-----	----	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----

Roughness of mass	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	<u>6</u>	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
-------------------	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	----------	-----	---	-----	---	-----	---	-----	----	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----

Powdery	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	<u>6</u>	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	<u>10</u>	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
---------	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	----------	-----	---	-----	---	-----	---	-----	-----------	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----

Chew count	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	<u>6</u>	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
------------	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	----------	-----	---	-----	---	-----	---	-----	----	------	----	------	----	------	----	------	----	------	----

หลังกลืน

Tooth packing	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	<u>5</u>	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Amount of residue	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	<u>4</u>	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Dryness	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	<u>6</u>	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Mouth coating	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	<u>6</u>	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

Aftertaste

หวาน	0	0.5	1	1.5	<u>2</u>	2.5	3	3.5	4	4.5	<u>5</u>	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
เค็ม	0	0.5	1	1.5	2	<u>2.5</u>	3	<u>3.5</u>	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
ขม	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	<u>3.5</u>	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
ความเผื่อน	0	0.5	1	1.5	2	<u>2.5</u>	3	3.5	<u>4</u>	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

ใบบันทึกผลการประเมินลักษณะทางประสาทสัมผัสเชิงพรรณนาของคุกกี้เนย

ชื่อผู้ทดสอบ _____ วันที่ _____ ตัวอย่าง Butter Cookie รหัส _____

Appearance

สีเหลือง	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	<u>4</u>	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	<u>8</u>	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
ขนาดของตัวอย่าง	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	<u>4</u>	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	<u>8</u>	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
ความเรียบ	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	<u>9</u>	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

Aroma

ผลิตภัณฑ์นม	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	<u>7</u>	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
หวานโดยรวม	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	<u>7</u>	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
แป้ง (starchy)	0	0.5	1	1.5	2	2.5	<u>3</u>	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
วานิลลา	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	<u>8</u>	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

Flavor

ผลิตภัณฑ์นม	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	<u>7</u>	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
หวานโดยรวม	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	<u>8</u>	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
แป้ง (starchy)	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	<u>5</u>	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
วานิลลา	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	<u>7</u>	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
หวาน	0	0.5	1	1.5	<u>2</u>	2.5	3	3.5	4	4.5	<u>5</u>	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	<u>10</u>	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
เค็ม	0	0.5	1	1.5	2	<u>2.5</u>	3	<u>3.5</u>	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

Texture – EatFirst Bite

Hardness	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	<u>6</u>	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Crispness	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	<u>6</u>	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Fracturability	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	<u>7</u>	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Denseness	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	<u>7</u>	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Particle size	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	<u>6</u>	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

Chew

Moisture absorption	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	<u>5</u>	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Rate of melt	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	<u>5</u>	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	<u>9</u>	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Roughness of mass	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	<u>5</u>	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Powdery	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	<u>7</u>	7.5	8	8.5	9	9.5	<u>10</u>	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Chew count	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	<u>5</u>	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

หลังกลืน

Tooth packing	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	<u>5</u>	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Amount of residue	0	0.5	1	1.5	<u>2</u>	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Dryness	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	<u>6</u>	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
Mouth coating	0	0.5	1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	<u>6</u>	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15

Aftertaste

หวาน	0	0.5	1	1.5	2	<u>2.5</u>	3	3.5	<u>4</u>	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
เค็ม	0	0.5	1	1.5	2	<u>2.5</u>	3	3.5	<u>4</u>	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
กลิ่นรสแบ่ง	0	0.5	1	1.5	2	<u>2.5</u>	3	3.5	<u>4</u>	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15
ความเผื่อน	0	0.5	1	1.5	2	<u>2.5</u>	3	3.5	<u>4</u>	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10	10.5	11	11.5	12	12.5	13	13.5	14	14.5	15