



รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์

เรื่อง

โครงสร้างกลิ่นและรสที่สำคัญในผลิตภัณฑ์เครื่องจิ้มสมุนไพร
ซึ่งส่งผลต่อการยอมรับของผู้บริโภค โดยการใช้เครื่องมือและผู้ทดสอบชิมมาตรฐาน

The effects of key flavour profiles in Thai herbal dip products on consumer
acceptance, using standard objective and subjective methods

ชื่อผู้วิจัย

วิลิตา โปธิศรี

สิทธิวัฒน์ เดิศศิริ

นิจนา ทูลธรรม

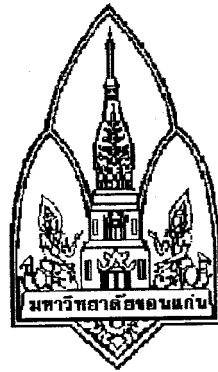
วจ
TX
407
.C4
ว716

โครงการนี้ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยประเภทอุดหนุนทั่วไป ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2550

มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ISBN

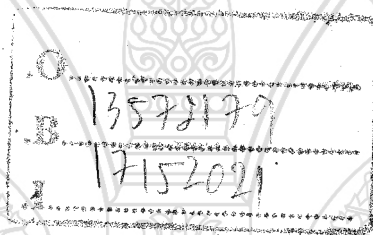
C2



รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์
เรื่อง

โครงสร้างกลิ่นและรสที่สำคัญในผลิตภัณฑ์เครื่องจิ้มสมุนไพร
ซึ่งส่งผลต่อการยอมรับของผู้บริโภคโดยการวัดด้วยเครื่องมือและผู้ทดสอบชิมมาตรฐาน

The effects of key flavour profiles in Thai herbal dip products on consumer
acceptance, using standard objective and subjective methods



ชื่อผู้วิจัย

วิไลศนา โพธิ์ศรี

สิทธิวัฒน์ เลิศศิริ

มหาวิทยาลัยขอนแก่น

นิพนรา ทูลธรรม

โครงการนี้ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยประเภทอุดหนุนทั่วไป ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2550

มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ISBN

คำนำ

งานวิจัยการวิเคราะห์ “โครงสร้างกลิ่นรสที่สำคัญในผลิตภัณฑ์เครื่องจิ้มสมุนไพรชื่อส่งผลต่อการยอมรับของผู้บริโภคโดยการวัดด้วยเครื่องมือ และผู้ทดสอบชิมมาตรฐาน” นี้ได้รับทุนสนับสนุน จากทุนวิจัยอุดหนุนประเภททั่วไป ประจำปีงบประมาณ 2550 จากมหาวิทยาลัยขอนแก่น โดยมีวัตถุประสงค์หลัก คือ สร้างความเชื่อมโยงการวัดลักษณะกลิ่นรสจากการรับรู้ของคน และเครื่องมือ เพื่อให้สามารถระบุสารระเหยที่สำคัญในตัวอย่างน้ำพริกที่มีผลต่อการยอมรับของผู้บริโภค

ในการวิจัยได้การปรับเปลี่ยนวิธีการวิเคราะห์กลิ่นรสและเครื่องมือที่ใช้ อาทิ เปลี่ยนวิธี GC-O เป็นการใช้อุปกรณ์ E-Nose ร่วมกับ FP-trained panel เนื่องจากเครื่องมือมีการเสียหาย และใช้ระยะเวลาในการซ่อม จึงได้มีการติดต่อกับทางศูนย์นาโนเทคโนโลยีแห่งชาติ (NANOTEC) เพื่อขอยืมเครื่อง E-Nose มาใช้ทดแทนร่วมด้วยเพื่อให้งานวิจัยสามารถดำเนินการไปได้ตามระยะเวลาที่กำหนด นอกจากนี้ยังมีการปรับเปลี่ยนแผนการทดลอง และจำนวนตัวอย่างน้ำพริกที่ใช้ในแต่ละขั้นตอนตามผลวิเคราะห์คุณภาพที่วัดได้ และความเหมาะสมในเรื่องเงื่อนไขงบประมาณ ทั้งนี้ได้ยึดถือเกณฑ์การเลือกตัวอย่างจากคะแนนการยอมรับของผู้บริโภคและประสิทธิภาพในการยับยั้งอนุมูลอิสระเป็นสำคัญ

สุดท้ายนี้ทางคณะผู้วิจัยขอขอบคุณภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยมหิดล และศูนย์นาโนเทคโนโลยีแห่งชาติมา ณ โอกาสนี้ ที่ให้การอนุเคราะห์เครื่องมือ และเจ้าหน้าที่ควบคุมเครื่องต่างๆ

คณะผู้วิจัย

สิงหาคม 2552

มหาวิทยาลัยขอนแก่น