



ภาคผนวก

การทดสอบทางประสาทสัมผัส

การทดสอบทางประสาทสัมผัสของผลละมุดแปรรูปชั้นต่ำทั้ง 9 ชุดการทดลอง ในวันที่ 3 ของการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 ± 1 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 63 ± 2 ประกอบด้วย ผลละมุดแปรรูปชั้นต่ำที่แช่น้ำกลั่น / ไม่ใช้ระบบไมโครเวฟ (ชุดควบคุม), ผลละมุดแปรรูปชั้นต่ำที่แช่กรดแอสคอร์บิกความเข้มข้นร้อยละ 1.0 (ไม่ใช้ระบบไมโครเวฟ), ผลละมุดแปรรูปชั้นต่ำที่แช่กรดซิตริกความเข้มข้นร้อยละ 1.5 (ไม่ใช้ระบบไมโครเวฟ), ผลละมุดแปรรูปชั้นต่ำที่แช่แคลเซียมคลอไรด์ ความเข้มข้นร้อยละ 1.5 (ไม่ใช้ระบบไมโครเวฟ), , ผลละมุดแปรรูปชั้นต่ำที่แช่ร่วมกันของกรดแอสคอร์บิกความเข้มข้นร้อยละ 1.0 กรดซิตริกความเข้มข้นร้อยละ 1.5 และแคลเซียมคลอไรด์ ความเข้มข้นร้อยละ 1.5 (ไม่ใช้ระบบไมโครเวฟ), ผลละมุดแปรรูปชั้นต่ำที่แช่กรดแอสคอร์บิกความเข้มข้นร้อยละ 1.0 (ใช้ระบบไมโครเวฟ), ผลละมุดแปรรูปชั้นต่ำที่แช่กรดซิตริกความเข้มข้นร้อยละ 1.5 (ใช้ระบบไมโครเวฟ), ผลละมุดแปรรูปชั้นต่ำที่แช่แคลเซียมคลอไรด์ความเข้มข้นร้อยละ 1.5 (ใช้ระบบไมโครเวฟ) และผลละมุดแปรรูปชั้นต่ำที่แช่ร่วมกันของกรดแอสคอร์บิกความเข้มข้นร้อยละ 1.0 กรดซิตริกความเข้มข้นร้อยละ 1.5 และแคลเซียมคลอไรด์ความเข้มข้นร้อยละ 1.5 (ใช้ระบบไมโครเวฟ) เตรียมตัวอย่างโดยใช้ผลละมุดแปรรูปชั้นต่ำ 2 ชิ้นต่อหนึ่งตัวอย่าง ตัดให้มีขนาด $1\times 3\times 1$ เซนติเมตร และติดรหัสเป็นตัวเลข 3 หลัก ผู้ทดสอบทุกคนทำการทดสอบผลละมุดแปรรูปชั้นต่ำทั้งหมด 9 ตัวอย่าง ตัวแทนผู้ทดสอบคือ นิสิตและบุคลากรทั่วไปของคณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวรจำนวน 20 คน ทำการทดสอบชิมและให้คะแนนความชอบที่มีต่อตัวอย่างทั้งหมดด้วย 7- Point hedonic scale ในการประเมิน สี กลิ่น รสชาติ ลักษณะเนื้อสัมผัสและความชอบโดยรวม ผู้ทดสอบเป็นอิสระต่อกัน และทำการประเมินตัวอย่างภายใต้แสงไฟนีออนสีขาว ก่อนทำการประเมินตัวอย่างใหม่ทุกครั้ง ผู้ประเมินต้องกลั้วปากด้วยน้ำสะอาดทุกครั้ง

แบบรายงานผลการทดสอบความชอบ/การยอมรับ วิธี Hedonic

ชื่อผู้ทดสอบ..... วันที่ เวลา

คำแนะนำ : กรุณาทดสอบตัวอย่างผลละมุดแปรรูปชิ้นดำที่เสนอให้ โดยลงคะแนนความชอบต่อคุณลักษณะต่าง ๆ ที่ตรงกับความรู้สึกของท่านในช่องว่างที่ตรงกับรหัสของตัวอย่าง (กรุณาบันทึกทุกครั้งที่ระหว่างตัวอย่าง)

คำอธิบายคะแนนความชอบ

ลำดับความชอบ	คะแนน	ลำดับความชอบ	คะแนน
ชอบมาก	= 7	ไม่ชอบเล็กน้อย	= 3
ชอบปานกลาง	= 6	ไม่ชอบปานกลาง	= 2
ชอบเล็กน้อย	= 5	ไม่ชอบมาก	= 1
เฉย ๆ บอกไม่ได้	= 4		

คุณลักษณะ	รหัสตัวอย่าง				

1. สี					
2. กลิ่น					
3. รสชาติ					
4. เนื้อสัมผัส					
5. ความชอบโดยรวม					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....