



ภาคผนวก

การทดสอบทางประสาทสัมผัส

การทดสอบทางประสาทสัมผัสของขนมเค้กที่ห่อหุ้มด้วยฟิล์มทั้ง 5 ชุดการทดลอง ในวันที่ 6 ของการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง (30 ± 2 องศาเซลเซียส และความชื้นสัมพัทธ์ร้อยละ 60 ± 5) ประกอบด้วย ขนมเค้กที่ไม่ได้ห่อหุ้ม ขนมเค้กที่ห่อหุ้มด้วยฟิล์มพอลิไวนิลคลอไรด์ ขนมเค้กที่ห่อหุ้มด้วยฟิล์มพลาสติกมาโปรตีน ขนมเค้กที่ห่อหุ้มด้วยฟิล์มพลาสติกมาโปรตีนที่เติมเพคตินที่ระดับความเข้มข้นร้อยละ 2 และขนมเค้กที่ห่อหุ้มด้วยฟิล์มพลาสติกมาโปรตีนที่เติมทวิน 80 ที่ระดับความเข้มข้นร้อยละ 2 เตรียมตัวอย่างขนมเค้กโดยใช้ขนมเค้ก 2 ชิ้นต่อหนึ่งตัวอย่าง ตัดให้มีขนาด $1 \times 1 \times 2$ เซนติเมตร และติดรหัสเป็นตัวเลข 3 หลัก ผู้ทดสอบทุกคนทำการทดสอบขนมเค้กทั้งหมด 5 ตัวอย่างต่อคน ตัวแทนผู้ทดสอบคือ นิสิตและบุคลากรทั่วไปของคณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวรจำนวน 10 คน ทำการทดสอบชิมและให้คะแนนความชอบที่มีต่อตัวอย่างทั้งหมดด้วย 9-Point hedonic scale ในการประเมินลักษณะเนื้อสัมผัส สี กลิ่น รสชาติ และความชอบโดยรวม ผู้ทดสอบเป็นอิสระต่อกัน และทำการประเมินตัวอย่างภายใต้แสงไฟนีออนสีขาว ก่อนทำการประเมินตัวอย่างใหม่ทุกครั้ง ผู้ประเมินต้องกลืนปากด้วยน้ำสะอาดทุกครั้ง

ใบรายงานผลการทดสอบทางประสาทสัมผัส

ชื่อผลิตภัณฑ์ การห่อหุ้มขนมเค้กด้วยฟิล์มบริโคได้ วันที่ทดสอบ.....

ชื่อ สกุลผู้ทดสอบ..... เวลาที่ทดสอบ.....

คำแนะนำ : ท่านจะได้รับตัวอย่างขนมเค้กจำนวน 1 ชุด ประกอบด้วย 5 ตัวอย่าง กรุณาทดสอบทั้ง 5 ตัวอย่างที่นำเสนอ และให้คะแนนความชอบต่อคุณลักษณะต่าง ๆ ของตัวอย่าง โดยเขียนคะแนนความชอบลงในช่องว่างที่ตรงกับรหัสของตัวอย่าง โดยเริ่มจากตัวอย่างทางซ้ายไปทางขวา (กรุณาม้วนปากทุกครั้งระหว่างตัวอย่าง)

คำอธิบายคะแนนความชอบ

ลำดับความชอบ	คะแนน	ลำดับความชอบ	คะแนน
ไม่ชอบมากที่สุด	= 1	ชอบเล็กน้อย	= 6
ไม่ชอบมาก	= 2	ชอบปานกลาง	= 7
ไม่ชอบปานกลาง	= 3	ชอบมาก	= 8
ไม่ชอบเล็กน้อย	= 4	ชอบมากที่สุด	= 9
เฉย ๆ	= 5		

ลักษณะทางประสาทสัมผัส	รหัสตัวอย่าง				
					
1. ลักษณะปรากฏ					
2. ลักษณะเนื้อสัมผัส					
3. สี					
4. กลิ่น					
5. รสชาติ					
6. ความชอบโดยรวม					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....