

กุลรัตน์ จิรัฐติยางกูร 2550: การยอมรับของผู้บริโภคต่อบะหมี่สดผสมผักหวานบ้าน
 ปริญญาโท ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์
 ประธานกรรมการที่ปรึกษา: อาจารย์ชนิตา ปิโสดการ, Ph.D. 123 หน้า

ผักหวานบ้านเป็นผักพื้นบ้านในประเทศไทยที่สามารถพบได้ในทุกภาคของประเทศไทย โดยเฉพาะภาคใต้และภาคอีสาน มีรสชาติหวาน กรอบ อร่อย และมีคุณค่าทางโภชนาการ ประกอบด้วย โปรตีน แคลเซียม ฟอสฟอรัส วิตามินซี เบต้าแคโรทีน และเส้นใยอาหาร ที่สูงกว่าผักอีกหลายชนิด บะหมี่เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมบริโภคในประเทศไทยมาเป็นเวลานาน เป็นอาหารหลักอีกประเภทหนึ่งที่สามารถบริโภคแทนข้าวได้ ปัจจุบันประชาชนเริ่มหันมาเอาใจใส่ต่อสุขภาพตนเองมากขึ้น ดังนั้นเพื่อเป็นการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ และส่งเสริมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ การวิจัยนี้จึงได้เสริมผักหวานบ้านลงในบะหมี่สด โดยการค้นคว้าและคัดเลือกสูตรมาตรฐานในการทำบะหมี่สดจำนวน 3 สูตร ที่ได้รับการทดสอบทางประสาทสัมผัส แล้วผ่านการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสจากผู้บริโภคจำนวน 30 คน โดยประเมินจากลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ ความเหนียว ความนุ่ม ความชอบรวม จากนั้นนำบะหมี่สดสูตรที่ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบมากที่สุดมาเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ โดยทำการศึกษาอัตราส่วนของผักหวานบ้านที่เหมาะสม และเป็นที่ยอมรับ โดยนำผักหวานบ้านมาทดแทนแป้งสาลีได้ที่ระดับที่ 10, 20, 30 และ 40 % แล้วให้ผู้บริโภคที่ผ่านการฝึกฝนจำนวน 10 คน ทดสอบชิมเพื่อประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสจากผู้บริโภคที่ได้ จากนั้นนำบะหมี่สดผสมผักหวานบ้านที่ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบมากที่สุดวิเคราะห์ด้านคุณค่าทางโภชนาการ และการยอมรับจากผู้บริโภค

ผลการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการและทางเคมีของบะหมี่สดผสมผักหวานบ้านสูตรที่ได้รับการคัดเลือก คือ ทดแทนแป้งสาลีร้อยละ 20 พบว่ามีปริมาณน้ำหนักรวมของโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ใยอาหาร เถ้า และความชื้น ร้อยละ 7.81, 1.05, 37.09, 1.87, 0.56 และ 52.12 ตามลำดับ ให้พลังงาน 189.01 กิโลแคลอรีต่อ 100 กรัม มีค่าร้อยละการดูดซับน้ำเมื่อทำให้สุก (Water Absorption) เท่ากับ 25 ผลการยอมรับผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภค 400 คน ในด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ ความเหนียว ความนุ่ม และความชอบรวม อยู่ในระดับไม่แน่ใจถึงชอบเล็กน้อย แต่โดยรวมพบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 95.00 โดยมีต้นทุนบะหมี่สดต่อก้อน (น้ำหนัก 50 กรัม) เท่ากับ 3.60 บาท และผู้บริโภคจะซื้อหากมีว่างจำหน่ายคิดเป็นร้อยละ 88.4 โดยพบว่ามีความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษา (ช่วงอนุปริญญาถึงปริญญาตรี) ของผู้บริโภคกับการยอมรับบะหมี่สดผสมผักหวานบ้านอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

Kulrat Chirattiyangkur 2007: The Acceptance of Consumers on Wheat Fresh Noodle Mixed with Pakwanban. Master of Home Economics, Major Field: Home Economics, Department of Home Economics. Thesis Advisor: Miss Chanida Pachotikarn, Ph.D. 123 pages.

Pakwanban is a one of traditional Thai vegetables which can be found in mostly part of the country, especially in the southern and eastern part. It has good tastes and containing higher nutritional value, such as proteins, calcium, phosphorus, vitamin C, betacarotene and fibers than most vegetables. Besides rice, wheat fresh noodle is another popular food among Thai people for a long time. Recently, people are more concerned on their health, so, this research was done as a mean to increase nutritional values in food in order to promote healthy food consumption by mixing pakwanban into wheat fresh noodle. The three standard formulas of wheat fresh noodles were tested and evaluated by 30 experts in terms of appearance, color, odor, tastes, elasticity, tenderness, total favors. The highest acceptable scores of wheat fresh noodle tested from 30 experts was used to mix with pakwanban in order to increase its nutritional values. Suitable and acceptable proportion of wheat flour was replaced by pakwanban at 10, 20, 30 and 40 percents by weight of wheat flour. These four formulas were then tested and evaluated by ten experts in terms of sensory. The most favorable formula was chosen for nutritional analysis and acceptance of the consumers.

The results of chemical analysis of wheat fresh noodle mixed with pakwanban (20 % of pakwanban), revealed that weight in grams of protein, fat, carbohydrate, fibers, ash, humidity, as of 7.81, 1.05, 37.09, 1.87, 0.56, 52.12 percent respectively. The product yield 189.01 kilocalories per 100 grams. The percentage of water absorption was 25. The ninety five percent of 400 consumers accepted the product. The appearance, color, odor, tastes, elasticity, tenderness, total favor, were found in the rank of undecided to slightly like. The cost per unit(50 grams) of wheat fresh noodle mixed with pakwanban was 3.60 baht. Most consumers(88.4 %) would purchase this product. There was significant correlation at the level .05 between education of consumer and the acceptance of the product (Diploma to Bachelor Degree).