

Executive Summary

งานวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาข้าวกล้องสมุนไพร (ปีที่ 2) นี้ ศึกษาอายุการเก็บรักษาของชาข้าวกล้องเหนียวดำผสมกะเพรา ชาข้าวกล้องเหนียวดำผสมชะพลู ชาข้าวกล้องเหนียวดำผสมผักชี และชาข้าวกล้องเหนียวดำผสมขึ้นฉ่าย โดยบรรจุชาสมุนไพรในซองชา แล้วเก็บรักษาในบรรจุภัณฑ์ 3 ชนิด คือ ก่อกระดาช ถูฟอยด์ และกระป๋องอลูมิเนียม และเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้อง (25 - 35 องศาเซลเซียส) นาน 6 เดือน ระหว่างการเก็บรักษานำชาข้าวกล้องสมุนไพรทั้ง 4 ชนิดมาทำการทดสอบทางประสาทสัมผัส ทางเคมี ทางกายภาพ และทางจุลชีววิทยาต่างๆ 1 เดือน จากนั้นศึกษาความเป็นไปได้ทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ชาข้าวกล้องสมุนไพร และทำการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่กลุ่มเป้าหมาย

จากผลการวิจัยพบว่า ชาข้าวกล้องสมุนไพรทั้ง 4 ชนิดได้รับคะแนนความชอบในเดือนที่ 0 ต่ำกว่าเดือนอื่นๆ โดยคะแนนความชอบของชาข้าวกล้องสมุนไพรทั้ง 4 ชนิดไม่แตกต่างกันคือได้รับคะแนนความชอบในระดับ ชอบปานกลาง – ชอบมาก ชาข้าวกล้องสมุนไพรทั้ง 4 ชนิดมีปริมาณสารฟีนอลทั้งหมดและกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระลดลงเมื่อเก็บรักษาเป็นเวลานานขึ้น กระป๋องอลูมิเนียมช่วยรักษาปริมาณสารฟีนอลทั้งหมดและกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระของชาข้าวกล้องสมุนไพรได้ดีกว่าถูฟอยด์และก่อกกระดาช ตามลำดับ ชาข้าวกล้องสมุนไพรทั้ง 4 ชนิดมีความชื้นไม่แตกต่างกันทุกบรรจุภัณฑ์และเวลาของการเก็บรักษา น้ำชาข้าวกล้องสมุนไพรทั้ง 4 ชนิดมีความใส มีสีออกเขียวอมเหลือง มีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดและปริมาณยีสต์และราไม่เกินเกณฑ์มาตรฐานทุกบรรจุภัณฑ์และเวลาของการเก็บรักษา สำหรับการศึกษความเป็นไปได้ทางการตลาดของชาข้าวกล้องสมุนไพรพบว่าผู้ทดสอบจำนวน 400 คน ไม่เคยรับประทานชาข้าวกล้องสมุนไพรมาก่อน และให้คะแนนความชอบต่อชาข้าวกล้องสมุนไพรทั้ง 4 ชนิดในช่วงชอบปานกลาง – ชอบมาก โดยชอบชาข้าวกล้องเหนียวดำผสมผักชี > ชาข้าวกล้องเหนียวดำผสมกะเพรา > ชาข้าวกล้องเหนียวดำผสมขึ้นฉ่าย > ชาข้าวกล้องเหนียวดำผสมชะพลู และมีความสนใจที่จะซื้อชาข้าวกล้องสมุนไพรมารับประทานถ้ามีจำหน่ายทางการค้า เนื่องจากมีความแปลกใหม่และมีคุณค่าทางโภชนาการ ปัจจัยที่สำคัญที่ต้องการจากผลิตภัณฑ์คือคุณค่าทางโภชนาการ โดยต้องการให้ผลิตภัณฑ์บรรจุในกระป๋องอลูมิเนียม ขนาด 100 – 150 กรัม และจำหน่ายในราคา 30 – 50 บาท และปัจจัยที่สำคัญที่สุดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ชาข้าวกล้องสมุนไพรคือราคา นอกจากนี้ได้ทำการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ผู้สนใจจำนวน 30 คน พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมให้คะแนนความพึงพอใจทั้งในรูปแบบการอบรมและเนื้อหาในระดับดีมาก