

หัวข้อวิจัย การพัฒนาตำรับก๋วยเตี๋ยวไข่น้ำแร่ผักบุงส้มเพื่อสุขภาพ จังหวัดลำปาง
ผู้ดำเนินการวิจัย นายอรรถ ชันสี
 นางสาวสังวาลย์ ชมภูจา
 นางขวัญนภา สุขคร
หน่วยงาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง
ปี พ.ศ. 2561

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 2 ประการ คือ ประการที่ 1 เพื่อพัฒนาตำรับก๋วยเตี๋ยวไข่น้ำแร่ผักบุงส้มเพื่อสุขภาพโดยการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อตำรับก๋วยเตี๋ยวไข่น้ำแร่ผักบุงส้ม และ 2. วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของตำรับก๋วยเตี๋ยวไข่น้ำแร่ผักบุงส้มเพื่อสุขภาพเพื่อทำการคัดเลือกตำรับก๋วยเตี๋ยวมาตรฐาน ดังนั้น กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาสามารถแบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มแรก บุคลากรด้านอาหาร เช่น อาจารย์ นักศึกษาและเจ้าหน้าที่ของสาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและบริการมหาวิทยาลัยสวนดุสิตศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ลำปาง จำนวน 105 คน กลุ่มที่สอง เป็นกลุ่มบุคคลภายนอก ได้แก่ กลุ่มร้านค้าและกลุ่มผู้บริโภคก๋วยเตี๋ยวในจังหวัดลำปาง จำนวน 100 คน

วิธีการศึกษานี้ประกอบด้วย 1. การศึกษาการยอมรับตำรับก๋วยเตี๋ยวไข่น้ำแร่ผักบุงส้มโดยใช้แบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส 2. การศึกษาเชิงสำรวจเพื่อยืนยันผลการยอมรับตำรับก๋วยเตี๋ยวไข่น้ำแร่ผักบุงส้ม และ 3. การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของตำรับก๋วยเตี๋ยวไข่น้ำแร่ผักบุงส้ม โดยใช้โปรแกรม INMU – Daily-menu Plan (IDP) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสและแบบสอบถามการยอมรับผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นการยืนยันผลการยอมรับตำรับก๋วยเตี๋ยวไข่น้ำแร่ผักบุงส้มเพื่อสุขภาพเบื้องต้นก่อนนำไปสู่การวิเคราะห์ทางโภชนาการต่อไป โดยอาศัยการวิเคราะห์ข้อมูลผ่านสถิติเชิงพรรณนา(descriptive statistics) ได้แก่ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษา พบว่า จากการคัดเลือกตำรับก๋วยเตี๋ยวมาตรฐาน จำนวน 3 ตำรับ ตำรับก๋วยเตี๋ยวมาตรฐานของอรรถ ชันสี (2558) ได้รับความชอบจากผู้ทดสอบชิมในระดับชอบมากที่สุด และได้ถูกเลือกนำมาศึกษาการทดสอบด้วยการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วยการให้ระดับคะแนนความชอบ 9 ระดับ (9 – Point Hedonic Scale Test) เกี่ยวกับคุณภาพด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ และความชอบโดยรวม พบว่า มีคะแนนเฉลี่ยอยู่ที่ 7.93 ± 0.81 , 7.86 ± 0.88 , 7.96 ± 0.91 และ 7.98 ± 0.77 ตามลำดับ แสดงถึงการยอมรับในระดับชอบมาก บ่งชี้ได้ว่าการยอมรับตำรับก๋วยเตี๋ยวไข่น้ำแร่ผักบุงส้มเพื่อสุขภาพ เช่นเดียวกับการศึกษาเชิงสำรวจเพื่อสรุปและยืนยันผลการยอมรับตำรับนี้ พบว่า กลุ่มผู้บริโภคยอมรับ ร้อยละ 99 มีความต้องการซื้อผลิตภัณฑ์ ร้อยละ 99 เหตุผลในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ เพราะมีความแปลกใหม่ ร้อยละ 26.56 และรองลงมาคือ มีคุณค่าทางโภชนาการ ร้อยละ 26.02 ตามลำดับ ในขณะที่การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของตำรับก๋วยเตี๋ยวไข่น้ำแร่ผักบุงส้มด้วยโปรแกรม INMU – Daily-menu Plan (IDP) พบว่า การบริโภคก๋วยเตี๋ยวตำรับนี้ จำนวน 1 ถ้วย (ประมาณ 450 กรัม) ให้พลังงานรวม 366 กิโลแคลอรี เห็นได้ว่าก๋วยเตี๋ยวตำรับนี้สามารถเข้าถึงได้ทุกกลุ่มเป้าหมาย มีรสชาติที่ดี และมีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม และเป็นเมนูทางเลือกของผู้บริโภคที่รักสุขภาพอีกด้วย

คำสำคัญ(keyword): ก๋วยเตี๋ยวไข่น้ำแร่ผักบุงส้มเพื่อสุขภาพ การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ INMU-Daily-menu Plan(IDP)

Research Title: The Healthy Recipe Development of Noodles with Mineral Water Boiled Eggs and Sour Morning Glory (*Fagopyrum esculentum*) in Lampang province

Researchers: Mr. At Khunsee
Ms. Sungwan Chompuja
Mrs. Kwannapa Sukkorn

Organization: Suan Dusit University- Lampang Center

Year: 2018

Abstract

This research aims to develop healthy-herb noodles recipe with mineral water boiled egg and Sour Morning Glory (*Fagopyrum esculentum*) through consumer acceptable level test as well as analyze nutritional value of this healthy-herb noodles. Main population and samples of this research could be categorized into two groups. First, insiders: internal faculty, staff, students of department of food technology and service, Suan Dusit University-Lampang Center. Second, outsiders: this group composes of food shops, restaurant, including 100 noodle consumers in Lampang province.

Research methodology composed of 3 stages: 1. Survey through product acceptance 2. Sensory quality evaluation through 9 – Point Hedonic Scale Test and 3. Evaluation of nutrition in healthy-herb noodles recipe with mineral water boiled egg and sour morning glory. Then, these sets of data could be collected from product acceptance questionnaires, along with 9-level sensory quality evaluation form (9 – Point Hedonic Scale Test). In calculating value of nutrition, it can be undertaken through a specific-calorie calculation program of Institute of Nutrition - Mahidol University (INMU) or I-Daily-menu Plan (IDP). Likewise, in terms of data processing, qualitative statistics; both average and standard deviation were calculated to ensure and conclude the acceptance level of this healthy-herb noodles recipe.

Basically, it found that among the three-standardized noodle recipes were chosen. Dominantly, Mr. At khunsee's herbal-noodle recipe was the favorite recipe with its highest score of acceptance level. Thereafter, in terms of sensory quality evaluation through 9 – Point Hedonic Scale Test. It found that qualitative appearance test in terms of colors, smells, tastes, and overall preferences could be reflected through varied average scores in three levels: 7.93 ± 0.81 , 7.86 ± 0.88 , 7.96 ± 0.91 , and 7.98 ± 0.77 , respectively. These implied the high score of acceptance.

As in investigative studies would be the second step of this research. Also, it significantly represented that 99% of consumers highly accepted that they willingly desired to buy this product because of its unique innovative product (shown by average score at 26.56%). Whereas in terms of nutrition, it was the third reason of choosing this product (as shown by 26.02%), respectively. In terms of nutrition, interestingly, it found that consuming 1 bowl (450 g.) of this healthy herb noodle recipe would get total energy 366 Kilocalories (Kcal). It has shown the favorite on healthy-herb noodles of consumers simultaneously. In conclusion, this recipe, therefore, also could be served to all target groups especially its appropriately valuable nutrients as well as its tasty. Furthermore, it would be new alternative for consumers who are keens on healthiness.

Keywords: healthy-herb noodles recipe with mineral water boiled egg and Sour Morning Glory, Nutrition-value analysis, Inmu -Daily-menu Plan (IDP)