

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
แบบทดสอบและประเมินการยอมรับของผู้บริโภค

Difference – from – control test

รหัสการทดสอบ.....

วันที่.....

ชื่อตัวอย่าง.....

ชื่อผู้ทดสอบ.....

โปรดเปรียบเทียบระดับความแตกต่างของตัวอย่างเมื่อเทียบกับ “C” โดยใช้เครื่องหมาย√ เพื่อชี้ระดับความแตกต่างที่ตรงกับความรู้สึกท่านมากที่สุด

ระดับความแตกต่าง	ตัวอย่างทดสอบ				
0 = ไม่มีความแตกต่าง	_____	_____	_____	_____	_____
1 =	_____	_____	_____	_____	_____
2 =	_____	_____	_____	_____	_____
3 =	_____	_____	_____	_____	_____
4 =	_____	_____	_____	_____	_____
5 = มีความแตกต่างปานกลาง	_____	_____	_____	_____	_____
6 =	_____	_____	_____	_____	_____
7 =	_____	_____	_____	_____	_____
8 =	_____	_____	_____	_____	_____
9 =	_____	_____	_____	_____	_____
10 = มีความแตกต่างมาก	_____	_____	_____	_____	_____

แบบประเมินทางด้านประสาทสัมผัส โดยวิธีการให้สเกลความแรงของกลิ่น

ชื่อผู้ทดสอบ.....วันที่.....เวลา.....

คำแนะนำ

ท่านได้รับตัวอย่างข้าวเกลือกลิ่นใบเตย เพื่อทดสอบความแรงกลิ่นใบเตยและให้คะแนนตามระดับคะแนนดังนี้

- 5 = กลิ่นแรงมากที่สุด
 4 = กลิ่นแรงมาก
 3 = กลิ่นแรงปานกลาง
 2 = กลิ่นแรงเล็กน้อย
 1 = ไม่มีกลิ่นเลย

คุณลักษณะ	รหัสตัวอย่าง		
ความแรงของกลิ่น			

<p>ความเกาะตัว</p>	<p>ความเกาะตัวของข้าวหุงสุก</p> <ul style="list-style-type: none"> -ร่วนไม่เกาะติดกัน 5 -เกาะติดกันน้อย 4 -เกาะติดกันปานกลาง 3 -เหนียวติดกันปานกลาง 2 -เหนียวติดกันมาก 1 						
<p>ลักษณะเนื้อสัมผัส</p>	<p>ความนุ่มของข้าวหุงสุก</p> <ul style="list-style-type: none"> -นุ่มพอดี 5 -นุ่มจนแฉะ 4 -นุ่มเล็กน้อย 3 -ค่อนข้างแข็ง 2 -แข็งมาก 1 						
<p>รสชาติ</p>	<p>รสชาติของข้าวหุงสุก</p> <ul style="list-style-type: none"> -มีรสชาติปกติของข้าวเจ้าหุงสุก 5 (รสชาติหวาน) 4 -มีรสชาติหวานเล็กน้อย 3 -มีรสชาติหวานปานกลาง 2 -มีรสชาติหวานมาก 1 -มีรสชาติผิดปกติ(รสชาติอื่นๆที่แตกต่างจากข้าวเจ้าหุงสุก) 						
<p>ความชอบรวม</p>	<p>ความชอบรวม</p> <ul style="list-style-type: none"> -ชอบมาก 5 -ชอบค่อนข้างมาก 4 -ชอบปานกลาง 3 -ชอบเล็กน้อย 2 -ไม่ชอบเลย 1 						

**ใบประเมินผลการทดลองคุณภาพทางประสาทสัมผัส
ของผลิตภัณฑ์ข้าวเคลือบหุงสุก**

ชื่อ.....วันที่.....เวลา.....

คำแนะนำ

กรุณาทดสอบตัวอย่างข้าวเคลือบกลิ่นใบเตยหุงสุกทั้งหมด 2 ตัวอย่าง โดยในระหว่างการเปลี่ยนตัวอย่างควร
ดื่มน้ำเพื่อล้างปากก่อนชิมตัวอย่างต่อไป แล้วให้คะแนนตามลำดับความชอบ

1-9 ดังนี้

- 1 คือ ไม่ชอบมากที่สุด
- 2 คือ ไม่ชอบมาก
- 3 คือ ไม่ชอบปานกลาง
- 4 คือ ไม่ชอบเล็กน้อย
- 5 คือ เฉยๆ
- 6 คือ ชอบเล็กน้อย
- 7 คือ ชอบปานกลาง
- 8 คือ ชอบมาก
- 9 คือ ชอบมากที่สุด

ลักษณะทางประสาทสัมผัส	ตัวอย่าง	
1) สี		
2) กลิ่น		
3) ความเกาะตัวกันของเมล็ด		
4) เนื้อสัมผัส ได้แก่ ความนุ่ม เหนียว		
5) รสชาติ		
6) ความชอบโดยรวม		

ข้อเสนอแนะ.....
.....
.....