

กรรมวิธีการผลิตเปลือกส้มโอเชื่อมในจังหวัดชัยนาท*

Production Process of Candied Pomelo Peel in Chainat Province

นพมาศ พูลเจริญศิลป์** ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ***

บทคัดย่อ

การเชื่อมเป็นวิธีการถนอมอาหารที่มีมาช้านาน สามารถใช้กับผัก ผลไม้ และวัสดุเหลือทิ้งจากผลิตผลทางการเกษตรหลายชนิด เปลือกส้มโอเชื่อมของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรท่าข้าวโพด จังหวัดชัยนาท เป็นผลิตภัณฑ์เชื่อมชนิดหนึ่งที่มีความนิยมแพร่หลาย การวิจัยมีวัตถุประสงค์ในการศึกษาแนวคิดและกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้าน ตลอดจนการตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เพื่อเป็นกรณีตัวอย่างในการนำวัสดุเหลือทิ้งมาพัฒนามูลค่าเพิ่ม การพัฒนาเปลือกส้มโอเชื่อมของกลุ่มแม่บ้านมีแนวคิดของการพัฒนาให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค โดยเน้นรสหวานน้อย เชื่อมด้วยน้ำสมุนไพรที่ให้สีส้มตามธรรมชาติ และขึ้นเล็กน้อยในการบริโภค กลุ่มแม่บ้านใช้การแช่น้ำปูนผสมเกลือและการตัดร่องรอยของแมลงกัดเจาะเพื่อช่วยลดรสฝื่อนของเปลือกส้มโอ ผลิตภัณฑ์เปลือกส้มโอที่ได้มีคุณภาพทางเคมีและจุลินทรีย์สอดคล้องกับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ชุมชน

* ส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

** อาจารย์ สาขาอาหารและโภชนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ เขตยานนาวา

*** รองศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ที่มา: วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 51 ฉบับที่ 3 กันยายน-ธันวาคม 2551

ผลของการให้โภชนศึกษาต่อปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ได้รับจาก
อาหารไทยในเด็กวัยเรียน*

**Impact of Nutrition Education on the Quantity of Energy and Nutrient Intake from
Thai Food by School Children**

วาสนา บุญจูง** สิริพันธุ์ จุลกรังคะ*** อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ****

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างสื่อการสอนในการให้โภชนศึกษาเรื่องอาหารไทยและเปรียบเทียบปริมาณพลังงานและสารอาหารเฉลี่ยที่ได้รับจากอาหารไทยต่อวัน ก่อนและหลังการให้โภชนศึกษา รูปแบบงานวิจัยเป็นงานวิจัยกึ่งทดลอง (Quasi Experiment) วางแผนการวิจัยแบบ Nonequivalent Control Group Design (Pretest – Posttest Nonrandomized Design) กลุ่มตัวอย่างคือ เด็กวัยเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 3 – 6 ซึ่งได้จากการสุ่มแบบหลายขั้นตอน มีจำนวนทั้งสิ้น 386 คน แบ่งเป็นกลุ่มทดลอง จำนวน 196 คน กลุ่มควบคุม 190 คน ทำการให้โภชนศึกษาเป็นเวลา 3 สัปดาห์ โดยใช้สื่อการสอนที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นและเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์การบริโภคอาหารใน 24 ชั่วโมง สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ t-test และ ANCOVA ผลการวิจัยพบว่า สื่อที่ใช้ในการให้โภชนศึกษาเรื่องอาหารหลัก 5 หมู่มีประสิทธิภาพ 84.0/81.5 และสื่อการสอนเรื่องประเภทอาหารไทยมีประสิทธิภาพ 84.5/85.9 จากการให้โภชนศึกษาไม่มีผล ทำให้ปริมาณพลังงานและสารอาหารเฉลี่ยที่กลุ่มตัวอย่างได้รับจากอาหารไทยแตกต่างกันในระหว่างกลุ่มทดลองและกลุ่มควบคุม แต่มีผลทำให้ปริมาณพลังงานและสารอาหารเฉลี่ยของกลุ่มทดลองสูงขึ้น หลังได้รับโภชนศึกษา

*วิทยาลัยนพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

** นิสิตปริญญาโท ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

*** รองศาสตราจารย์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ที่มา: วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 51 ฉบับที่ 3 กันยายน-ธันวาคม 2551