

การพัฒนาขนมขอม่วงใยอาหารสูงพร้อมบริโภคน้ำแข็ง*

Development of Frozen Ready-to-Eat High Dietary Fiber Khanom Chor-Muang

วันดี ไทยพานิช**

บทคัดย่อ

การวิจัยมีวัตถุประสงค์ เพื่อ (1) เสริมใยอาหารในขนมขอม่วงใยโดยใช้เส้นใยจากเปลือกส้มโอ (2) ศึกษาการเปลี่ยนแปลงเนื้อสัมผัสขนมขอม่วงใยอาหารสูงพร้อมบริโภคน้ำแข็ง โดยใช้ข้าวกล้องสุกอบแห้งทดแทนแป้งข้าวเจ้า (3) ศึกษาการยอมรับของผู้เชี่ยวชาญและผู้บริโภคที่มีต่อขนมขอม่วงใยอาหารสูงพร้อมบริโภคน้ำแข็ง และ (4) ศึกษาอายุการเก็บรักษาขนมขอม่วงใยอาหารสูงพร้อมบริโภคน้ำแข็ง โดยดำเนินการทดลอง 4 ขั้นตอน ได้แก่ 1) การคัดเลือกสูตรขนมขอม่วงใยไก่ต้นแบบ 2) การศึกษาปริมาณเส้นใยจากเปลือกส้มโอที่เหมาะสมในการเสริมในส่วนแป้งและส่วนตัวไส้ของขนมขอม่วงต้นแบบ 3) ศึกษาปริมาณข้าวกล้องสุกอบแห้งบดละเอียดที่เหมาะสมในการทำขนมขอม่วงใยอาหารสูงพร้อมบริโภคน้ำแข็ง และ 4) วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ คุณภาพทางกายภาพ คุณภาพทางด้านจุลินทรีย์ และคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัสของขนมขอม่วง โดยวิธีให้คะแนนความชอบ 9-point hedonic scale (สำหรับผู้เชี่ยวชาญอาหารไทย) และ 5-point hedonic scale (สำหรับผู้บริโภคทั่วไป) สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว Duncan's New Multiple Range Test และสมการถดถอย กำหนดนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ผลการวิจัยพบว่า สามารถใช้เส้นใยจากเปลือกส้มโอผสมในตัวแป้งขนมขอม่วงได้ร้อยละ 10 และในตัวไส้ในอัตรา 1:6 โดยน้ำหนักเนื้อไก่ การผสมข้าวกล้องสุกอบแห้งบดละเอียดทดแทนแป้งข้าวเจ้าร้อยละ 16 ช่วยให้ตัวแป้งของผลิตภัณฑ์น้ำแข็งมีคุณภาพด้านเนื้อสัมผัสไม่กั้นตัว โดยผู้บริโภคให้การยอมรับโดยรวมอยู่ในเกณฑ์ชอบปานกลาง ($\bar{X} = 4.02$, S.D. = 0.73) ขนมขอม่วงใยอาหารสูงพร้อมบริโภคน้ำแข็ง ปริมาณ 1 หน่วยบริโภค น้ำหนัก 72 กรัม หรือ 6 ชิ้น มีใยอาหาร 5.44 กรัม พลังงาน 101.13 กิโลแคลอรี ไขมัน 1.81 กรัม และสามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์น้ำแข็งซึ่งบรรจุในถุงพลาสติกพอลิเอทิลีนแบบสุญญากาศไว้ที่อุณหภูมิ -18°C ได้นาน 3 เดือน โดยผู้เชี่ยวชาญให้การยอมรับโดยรวมอยู่ในเกณฑ์ชอบปานกลาง ($\bar{X} = 6.38$, S.D. = 1.47) การศึกษาครั้งนี้ชี้ให้เห็นว่าสามารถนำเส้นใยจากเปลือกส้มโอมาใช้เป็นใยอาหารผสมในอาหารว่างไทยบางชนิดได้

*ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัย จากสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยรามคำแหง

**ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

การพัฒนาตำรับอาหารไทยควบคุมน้ำหนักสำหรับบรรจุกระป๋อง*

Development of Weight Control Thai Diet for Canning

ชมุก พรรณดวงเนตร** อัญชนีย์ อุทัยพัฒนาชีพ*** สิริพันธ์ จุลกรังคะ****

บทคัดย่อ

การวิจัยมีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาตำรับอาหารไทยควบคุมน้ำหนักให้เป็นที่ยอมรับสำหรับการบรรจุกระป๋อง ศึกษาคุณภาพทางโภชนาการของอาหารไทยบรรจุกระป๋องเป็นอาหารควบคุมน้ำหนัก จัดทำฉลากโภชนาการ ศึกษาอายุการเก็บรักษาของอาหารไทยควบคุมน้ำหนักบรรจุกระป๋องใน 6 สัปดาห์ และศึกษาต้นทุนการผลิต โดยทำการทดลองและทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสด้วย คะแนนความชอบ 9 ระดับ จำนวน 26 ตำรับ ทำการพัฒนาตำรับที่ได้คะแนนความชอบต่ำกว่า 6 แล้วนำตำรับทั้งหมดมาวิเคราะห์หาค่าทางโภชนาการด้วยโปรแกรม Nutrisurvey จากการสนทนากลุ่มพบว่า ตำรับที่เหมาะสมในการบรรจุกระป๋อง 2 ตำรับ คือ น้ำพริกอ่อน และหมูผัดพริกขิง โดยมีค่า pH เท่ากับ 5.13 และ 5.04 ตามลำดับ การบรรจุกระป๋องโดยใช้อุณหภูมิในการฆ่าเชื้อที่ 121 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที ผลจากการวิเคราะห์หาค่าทางโภชนาการ ได้แก่ พลังงาน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต โปรตีน คากาย และเถ้า พบว่าน้ำพริกอ่อนบรรจุกระป๋องมีคุณค่าทางโภชนาการเท่ากับ 114.5 กิโลแคลอรี 4.44 2.25 12.03 3.72 และ 0.45 กรัม ต่อ 100 กรัมอาหาร ตามลำดับ และในหมูผัดพริกขิงบรรจุกระป๋องมีคุณค่าทางโภชนาการเท่ากับ 72.98 กิโลแคลอรี 2.06 5.64 7.97 4.12 และ 0.19 กรัม ต่อ 100 กรัมอาหาร ตามลำดับ การทดสอบทางประสาทสัมผัสก่อนและหลังการบรรจุกระป๋องพบว่า สี เนื้อสัมผัส รสชาติ และความชอบโดยรวมของหมูผัดพริกขิงเท่านั้นที่มีคะแนนลดลงอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 95% การทำฉลากโภชนาการแก่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักพบว่าในน้ำพริกอ่อน 1 หน่วยบริโภค (118 กรัม) จะให้พลังงานทั้งหมด 135.17 กิโลแคลอรี เมื่อรับประทานกับข้าวสวย 110 กรัม จะได้รับพลังงานทั้งหมด 299.13 กิโลแคลอรี ในหมูผัดพริกขิง 1 หน่วยบริโภค (100 กรัม) จะให้พลังงานทั้งหมด 72.98 กิโลแคลอรี เมื่อรับประทานกับข้าวสวย 110 กรัม จะได้รับพลังงานทั้งหมด 236.94 กิโลแคลอรี การทดสอบอายุการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง และสภาวะเร่ง 45 องศาเซลเซียส พบว่าผลิตภัณฑ์ทั้งสองชนิดสามารถเก็บได้นานกว่า 6 สัปดาห์ และต้นทุนการผลิตต่อ 1 กระป๋องของน้ำพริกอ่อน และหมูผัดพริกขิงบรรจุกระป๋อง มีค่าเท่ากับ 17.27 บาท และ 16.66 บาท ตามลำดับ

*วิทยาลัยวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ได้รับทุนวิจัยจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**นิสิตปริญญาโท ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

***ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

****รองศาสตราจารย์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ที่มา: วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 52 ฉบับที่ 3 กันยายน-ธันวาคม 2552

ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อสินค้าของฝากประเภทอาหารในจังหวัดกาญจนบุรี*
The Satisfaction Levels Evinced by Tourists from Kanchanaburi Province Regarding Edible
Souvenirs

จรัสสินี สุวีรานนท์** วันดี ไทยพานิช*** อนุกุล พลศิริ**** สมศรี เพชรโชติ*****

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1. พฤติกรรมการซื้อสินค้าของฝากประเภทอาหารของนักท่องเที่ยวในจังหวัดกาญจนบุรี 2. เปรียบเทียบความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อสินค้าของฝากประเภทอาหารในจังหวัดกาญจนบุรี ด้านคุณลักษณะ ราคา บรรจุภัณฑ์ และการส่งเสริมการขาย จำแนกตาม เพศ อายุ รายได้ และระดับการศึกษา

กลุ่มตัวอย่างในการวิจัยครั้งนี้ คือ นักท่องเที่ยวชาวไทยที่เดินทางมาท่องเที่ยวในจังหวัดกาญจนบุรี และเป็นผู้บริโภคสินค้าของฝากประเภทอาหาร จำนวน 400 คน เครื่องมือที่ใช้รวบรวมข้อมูล คือ แบบสอบถาม มีค่าความเชื่อมั่น .90 วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เปรียบเทียบความพึงพอใจโดยใช้สถิติ t-test และ F-test เมื่อพบความแตกต่างจะทดสอบความแตกต่างรายคู่ โดยวิธีการของเชฟเฟ้ (Scheffé method) กำหนดนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ผลการวิจัยพบว่า

1. นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 26-45 ปี จบการศึกษาระดับปริญญาตรีและสูงกว่า มีรายได้ 10,000-30,000 บาทต่อเดือน ส่วนใหญ่ซื้อสินค้าของฝากในกลุ่มอาหารหวาน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรับประทานเอง ในขณะที่กลุ่มอาหารแปรรูปและกลุ่มอาหารสำเร็จรูปประเภทน้ำพริกซื้อเพื่อเป็นของฝาก การตัดสินใจซื้อพิจารณาจากความอร่อย ความน่ารับประทาน และราคาที่เหมาะสม ในด้านการส่งเสริมการขายที่นักท่องเที่ยวต้องการ คือ การมีตัวอย่างอาหารให้ชิม

2. ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อสินค้าของฝากประเภทอาหารในจังหวัดกาญจนบุรี พบว่า มีความพึงพอใจในทุกกลุ่มอาหาร ในด้านคุณลักษณะ ราคา และบรรจุภัณฑ์อยู่ในระดับมาก ส่วนด้านการส่งเสริมการขายกลุ่มอาหารหวาน และกลุ่มอาหารแปรรูปมีความพึงพอใจในระดับมาก มีเพียงกลุ่มอาหารสำเร็จรูปประเภทน้ำพริกเท่านั้นที่มีความพึงพอใจระดับปานกลาง

*วิทยาลัยนพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน) คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

**นักศึกษาศาขวิชาคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

***ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

****รองศาสตราจารย์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

*****ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

3. นักท่องเที่ยวเพศหญิง มีความพึงพอใจต่อสินค้าของฝากประเภทอาหารหวาน ในระดับที่สูงกว่าเพศชาย นักท่องเที่ยวที่มีอายุ 45 ปีขึ้นไป มีความพึงพอใจต่อสินค้าของฝากประเภทอาหารแปรรูป ในระดับที่สูงกว่านักท่องเที่ยวที่มีอายุ 26-45 ปี และนักท่องเที่ยวที่มีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี มีความพึงพอใจต่อสินค้าของฝากประเภทอาหารแปรรูป ในระดับที่สูงกว่านักท่องเที่ยวที่มีระดับการศึกษาปริญญาตรีและสูงกว่า

ที่มา: วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 52 ฉบับที่ 3 กันยายน-ธันวาคม 2552

ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านสิ่งทอพื้นเมืองของภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง*

Potential of Thai Wisdom in Native Textiles of Lower Northeast

วัชรินทร์ เปียผล** สุวิทย์ รัตนานันท์*** ขจีจรัส ภิรมย์ธรรมศิริ****

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาลักษณะพื้นฐานและศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านสิ่งทอพื้นเมืองของกลุ่มผู้ผลิตภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่างที่ได้รับระดับดาว OTOP 3-5 ดาว ในปี พ.ศ. 2549 และเปรียบเทียบศักยภาพของกลุ่มผู้ผลิตที่มีลักษณะพื้นฐานต่างกัน เก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 101 กลุ่ม ซึ่งสุ่มเลือกจากประชากร จำนวน 648 กลุ่ม โดยใช้แบบสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบทางเดียว (F-test) และ Least Significant Difference (LSD)

ผลการวิจัยพบว่ากลุ่มผู้ผลิตส่วนใหญ่มีระดับดาว OTOP 3 ดาว มีสถานภาพเป็นกลุ่มสตรี กลุ่มแม่บ้าน หรือกลุ่มอาชีพ มีจำนวนสมาชิกน้อยกว่า 30 คน มีระยะเวลาดำเนินงาน 6 ปีขึ้นไป นิยมทอผ้าพื้น ผ้าที่จำหน่ายมากที่สุด คือ ผ้าฝ้ายสำหรับตัดเสื้อผ้า ไซไซไหม สีสังเคราะห์ และก๊อทมีโอ

กลุ่มตัวอย่างนี้มีศักยภาพโดยรวมระดับปานกลาง มีศักยภาพด้านความเข้มแข็งของกลุ่ม การถ่ายทอดภูมิปัญญา การเตรียมเส้นด้าย และการฟอกย้อมระดับสูง มีศักยภาพด้านการผลิตเพื่อจำหน่าย การออกแบบลวดลาย สี สัน และรูปแบบผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การผลิตเส้นด้าย การตลาดคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การทอ และการจัดหาวัตถุดิบระดับปานกลาง และมีศักยภาพด้านการตัดเย็บผลิตภัณฑ์ระดับต่ำ กลุ่มผู้ผลิตที่มีระดับดาว OTOP ต่างกันมีศักยภาพด้านการผลิตเพื่อจำหน่ายและการตลาดต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 กลุ่มผู้ผลิตมีจำนวนสมาชิกต่างกัน มีศักยภาพด้านการผลิตเพื่อจำหน่ายต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 และมีศักยภาพด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และความเข้มแข็งของกลุ่มต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

*วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

**นิสิตปริญญาโท ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

***รองศาสตราจารย์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

****ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ที่มา: วารสารคหเศรษฐศาสตร์ ปีที่ 52 ฉบับที่ 3 กันยายน-ธันวาคม 2552