

ชื่อโครงการ	:	การศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมและการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ผงโรยข้าวผักเชียงดาและใบโหระพาเสริมแคลเซียมจากปลามะลิ
ชื่อผู้จัดทำ	:	นาย สิริดนัย เหมริญทอง
	:	นายศตวรรษ สุขทวีกุล
	:	นาย ธีรโชติ ลำชัยประเสริฐ
	:	นางสาวฐิตารีย์ ศรีม่วง
	:	นางสาวอรุสยา ประทุม
ครูที่ปรึกษา	:	นางสิริพรรณ กันมาเวียง
	:	นายณัฐพล ยินดีสุข
	:	นางสาววิไลวรรณ ศรีวิชา
ปีที่จัดทำ	:	ปีการศึกษา 2569
สถานศึกษา	:	วิทยาลัยอาชีวศึกษาเอี่ยมละออ กรุงเทพมหานคร

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาขั้นตอนและสภาวะการเตรียมวัตถุดิบอบแห้ง อัตราส่วนผสมที่เหมาะสมในการพัฒนาผงโรยข้าวผักเชียงดาและใบโหระพาเสริมแคลเซียมจากปลามะลิ และระดับการยอมรับของผู้บริโภค ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษาเอี่ยมละออ

ผลการศึกษาพบว่า สภาวะการอบแห้งผักเชียงดาและใบโหระพาที่เหมาะสมคืออุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เวลา 4 ชั่วโมง ซึ่งช่วยรักษาคุณภาพได้ดี ส่วนปลามะลิควรอบที่ 75 องศาเซลเซียส เวลา 5 ชั่วโมง เพื่อให้แห้งกรอบและลดกลิ่นคาวการทดสอบทางประสาทสัมผัสพบว่า สูตรที่ 2 ได้รับความชอบสูงสุด โดยด้านสี รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมอยู่ในระดับชอบมาก (คะแนนเฉลี่ย 8.20, 8.22, 8.11 และ 8.35 ตามลำดับ) ส่วนด้านกลิ่นอยู่ในระดับชอบปานกลางถึงชอบมาก (คะแนนเฉลี่ย 7.35) สำหรับการประเมินจากผู้บริโภค 100 คน พบว่าด้านรสชาติได้รับการยอมรับสูงสุด (ค่าเฉลี่ย 4.72) และมีความพึงพอใจในการรับประทานเพื่อการค้าในระดับมากที่สุด (ค่าเฉลี่ย 4.78) แสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์มีคุณภาพทางประสาทสัมผัสดี ได้รับการยอมรับ และมีศักยภาพในการพัฒนาสู่เชิงพาณิชย์เพื่อตอบสนองผู้บริโภคที่รักสุขภาพ

คำสำคัญ: ผงโรยข้าว ผักเชียงดา ใบโหระพา ปลามะลิ แคลเซียม การยอมรับของผู้บริโภค