

หัวข้อวิจัย แครกเกอร์จากแป้งเมล็ดขนุนผสมบิทูทหน้าธัญพืช

ผู้ดำเนินการวิจัย นางสาวชไมพร บัวแก้ว
 นางสาวอรณิชชา เตือนเพ็ง
 นางสาวจริยา ยศอิ
 นายกิตติคม มณีฉาย
 นางจุฬาลักษณ์ สุขรัตน์
 นางสาวศิริรัตน์ เลิศสนเมธากุล
 นายทศพล เปรมกมล

หน่วยงาน วิทยาลัยอาชีวศึกษาเอี่ยมละออ

ปี พ.ศ. 2568

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ดังนี้

1. เพื่อศึกษาและพัฒนาแครกเกอร์จากแป้งเมล็ดขนุนผสมบิทูทหน้าธัญพืชให้มีคุณภาพด้านกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัสที่เหมาะสม
2. เพื่อศึกษาสัดส่วนที่เหมาะสมของแป้งเมล็ดขนุนและบิทูทที่ใช้ในการผลิตแครกเกอร์
3. เพื่อประเมินคุณค่าทางโภชนาการของแครกเกอร์ที่ได้ เช่น โปรตีน กากใย วิตามิน และสารต้านอนุมูลอิสระ
4. เพื่อประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์จากแป้งเมล็ดขนุนผสมบิทูทหน้าธัญพืช
5. เพื่อสร้างแนวทางในการเพิ่มมูลค่าและความเป็นไปได้เชิงพาณิชย์ของการใช้เมล็ดขนุนเป็นแหล่งคาร์โบไฮเดรตเชิงซ้อน โปรตีน กากใยอาหาร และแร่ธาตุทดแทน

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

คณะครู เจ้าหน้าที่ นักเรียน นักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาเอี่ยมละออ กลุ่มตัวอย่างจำนวน 50 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

แบบประเมินความพึงพอใจ

สถิติที่ใช้ในการวิจัย

1. ค่าความถี่ร้อยละ
2. ค่าเฉลี่ยเลขคณิต (Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation)

ผลการวิจัยมีดังนี้

การศึกษาวิจัยเรื่อง การศึกษาระดับความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์แครกเกอร์จากแป้งเมล็ดขนุนผสมบีทรูทหน้าธัญพืช มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์แครกเกอร์จากแป้งเมล็ดขนุนผสมบีทรูทหน้าธัญพืช และเพื่อศึกษาระดับความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ดังกล่าว โดยดำเนินการทดลองผลิตผลิตภัณฑ์จำนวน 2 สูตร และประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคในด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ ด้านกลิ่น และด้านรสชาติ

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ผู้บริโภคทั่วไป จำนวน 50 คน โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติพื้นฐาน ได้แก่ ค่าความถี่ ร้อยละ และค่าเฉลี่ย

ผลการวิจัยพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 68.00 มีอายุระหว่าง 10–20 ปี คิดเป็นร้อยละ 42.00 มีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 74.00 และส่วนใหญ่เป็นนักเรียนนักศึกษา คิดเป็นร้อยละ 70.00 ด้านพฤติกรรมการบริโภค พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เคยรับประทานแครกเกอร์ คิดเป็นร้อยละ 78.00 ราคาที่เหมาะสมต่อการตัดสินใจซื้อคือ ต่ำกว่า 50 บาท คิดเป็นร้อยละ 42.00 และปัจจัยที่ส่งผลต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์มากที่สุดคือ รสชาติอร่อย คิดเป็นร้อยละ 38.00

ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ พบว่า สูตรที่ 1 ได้รับความพึงพอใจมากกว่าสูตรที่ 2 ในทุกด้าน โดยเฉพาะด้านสี กลิ่น และรสชาติ ซึ่งมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด แสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์แครกเกอร์จากแป้งเมล็ดขนุนผสมบีทรูทหน้าธัญพืชสูตรที่ 1 มีความเหมาะสมในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและสามารถต่อยอดเพื่อการผลิตเชิงพาณิชย์ได้

Research Title JACKFRUIT SEED FLOUR BEETROOT CRACKERS

Research Consultants

1. Miss Chamaiporn Buakaew
2. Miss Oranitcha Dueanpheng
3. Miss Jariya Yos-i
4. Mr. Kittikhom Maneechai
5. Mrs. Julalak Sukrat
6. Miss Sirirat Lertsanomethakul
7. Mr. Thotsaphon Premkamon

Organization Eamla - or Vocational College

Year 2025

Research Objectives

1. To study and develop crackers made from jackfruit seed flour mixed with beetroot and cereal toppings with appropriate physical, chemical, and sensory qualities.
2. To determine the appropriate proportions of jackfruit seed flour and beetroot used in cracker production.
3. To evaluate the nutritional values of the crackers, such as protein, dietary fiber, vitamins, and antioxidants.
4. To assess consumer satisfaction toward crackers made from jackfruit seed flour mixed with beetroot and cereal toppings.
5. To create guidelines for adding value and exploring the commercial potential of using jackfruit seeds as a source of complex carbohydrates, protein, dietary fiber, and minerals.

This research entitled “A Study of Consumer Satisfaction toward Crackers from Jackfruit Seed Flour Mixed with Beetroot and Cereal Toppings” aimed to develop crackers made from jackfruit seed flour mixed with beetroot and cereal toppings and to study consumer satisfaction toward the product.

Two cracker formulas were developed and evaluated in terms of product quality, aroma, and taste satisfaction.