

ชื่อผลงาน :	จาวตาลบดกึ่งสำเร็จรูป
ชื่อผู้ศึกษาค้นคว้า :	1. นางสาวนงรักษ์ เถระ 2. นางสาวโสธญา มีอ่อน
อาจารย์ที่ปรึกษา :	1. นางสุนันท์ พรหมประกอบ 2. นางอุมาพร แวดอน
สาขาวิชา :	การจัดการงานคหกรรม
ปีการศึกษา :	2564

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยครั้งนี้เรื่อง จาวตาลบดกึ่งสำเร็จรูป เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากจาวตาล มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษากระบวนการทำจาวตาลกึ่งสำเร็จรูป 2) ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของจาวตาลบดกึ่งสำเร็จรูป และ 3) ศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อจาวตาลบดกึ่งสำเร็จรูป โดยการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสตามลักษณะที่ปรากฏ ในด้านสี กลิ่น รสชาติฉิวสัมผัส รูปทรงและความชอบโดยรวม โดยใช้วิธีการ Central Location Test (CLT) ให้คะแนนความชอบ (9 point) คะแนนที่รวบรวมได้นำมาศึกษาวิเคราะห์โดยใช้สถิติร้อยละค่าเฉลี่ยเพียงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษาพบว่า ความชอบโดยรวมในการทดแทนจาวตาลบดต่อมันบดในอัตราส่วนร้อยละ 100 มีระดับความพึงพอใจชอบมากที่สุด (\bar{X} = 8.60) การนำจาวตาลบดกึ่งสำเร็จรูปส่วนผสมทั้งหมดมาผ่านกระบวนการทำจะได้ปริมาณ 1,200 กรัม เป็นพลังงานรวม 6,217.39 กิโลแคลอรี โดยแบ่งเป็นพลังงานของคาร์โบไฮเดรต คือ 2,051.64 กิโลพลังงาน จากโปรตีน 276.4 กิโลแคลอรี และ พลังงานจากไขมัน 3,889.35 กิโลแคลอรี และมีความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อจาวตาลบดกึ่งสำเร็จรูปของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 50 คน พบว่า การประเมินทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ ด้านความคิดสร้างสรรค์ ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์และด้านประสาทสัมผัส อยู่ในระดับความพึงพอใจชอบมาก (\bar{X} = 7.81) ความชอบโดยรวมในการทดแทนจาวตาลบดต่อมันบดในอัตราส่วนร้อยละ 100 มีระดับความพึงพอใจชอบมากที่สุด (\bar{X} =8.60) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าการทดแทนจาวตาลบดต่อมันบดในอัตราส่วนร้อยละ 100 ลักษณะที่ปรากฏ สี เนื้อสัมผัส กลิ่น รสชาติ มีระดับความพึงพอใจชอบมาก (\bar{X} = 7.20 และ 7.00 ตามลำดับ)