

ชื่อผลงาน :	โมจิแบ่งถั่วแดงไส้มันม่วงธัญพืช
ชื่อผู้ศึกษาค้นคว้า :	1. นางสาวจิรบุตร สารพันธ์ รหัสนักศึกษา 6344060205 2. นางสาวธนาพร วันเรียน รหัสนักศึกษา 6344060212
อาจารย์ที่ปรึกษา :	1. นางอุมาพร แชตอน 2. นางสุนันท์ พรหมประกอบ
สาขาวิชา :	การจัดการงานคหกรรม
ปีการศึกษา :	2564

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยครั้งนี้เรื่อง โมจิแบ่งถั่วแดงไส้มันม่วงธัญพืช นำแบ่งถั่วแดงมาทดแทนแป้งสาลี อเนกประสงค์ในบางส่วนในผลิตภัณฑ์โมจิแบ่งถั่วแดงไส้มันม่วงธัญพืช มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษากระบวนการทำโมจิแบ่งถั่วแดงไส้มันม่วงธัญพืช 2) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคของโมจิแบ่งถั่วแดงไส้มันม่วงธัญพืช โดยการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสตามลักษณะที่ปรากฏ ในด้านสี กลิ่น รสชาติผิวสัมผัส รูปทรง และความชอบโดยรวม โดยใช้วิธีการ Central Location Test (CLT) ให้คะแนนความชอบ (9 point) คะแนนที่รวบรวมได้นำมาศึกษาวิเคราะห์โดยใช้ค่าสถิติและค่าเฉลี่ย ผลศึกษากระบวนการทำโมจิแบ่งถั่วแดงไส้มันม่วงธัญพืช การประเมินทางประสาทแบ่งโมจิสูตรพื้นฐาน พบว่า ความชอบโดยรวมสูตรพื้นฐานในสูตรที่ 2 มีระดับความพึงพอใจขอบปานกลาง ($\bar{X} = 7.40$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าสูตรที่ 2 ด้านกลิ่น และลักษณะที่ปรากฏ มีความพึงพอใจระดับขอบเล็กน้อย ($\bar{X} = 6.80$) ส่วนด้านรสชาติ สี เนื้อสัมผัสมีระดับความพึงพอใจขอบเล็กน้อย ($\bar{X} = 6.60$ 6.20) ตามลำดับ และศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อโมจิแบ่งถั่วแดงไส้มันม่วงธัญพืช พบว่าโดยภาพรวมของกลุ่มตัวอย่างที่มีความพึงพอใจต่อโมจิแบ่งถั่วแดงไส้มันม่วงธัญพืชรายการประเมินทั้งหมด 7 หัวข้อ พบว่า ความชอบโดยรวม อยู่ในระดับขอบมาก ($\bar{X} = 8.06$) เมื่อพิจารณารายการประเมินหัวข้อบรรจุภัณฑ์ อยู่ในระดับขอบปานกลาง ($\bar{X} = 7.00$) เมื่อพิจารณารายการประเมินหัวข้อ กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส สี และลักษณะที่ปรากฏ อยู่ในระดับขอบเล็กน้อย ($\bar{X} = 6.88$ 6.76 6.60 6.58 และ 6.48 ตามลำดับ)