

รายงานการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป  
ในอาหารไทยยอดนิยม

โดย  
ทิพาวรรณ เฟื่องเรือง

วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร  
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ  
ปีการศึกษา 2550

## คำนำ

วิทยาลัยสารพัดช่าง เป็นหน่วยงานหนึ่งที่สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ ที่มีภาระหน้าที่จัดการเรียนการสอน หลักสูตรวิชาชีพพระยะสั้นให้กับกลุ่มประชากรที่ต้องการเพิ่มความรู้ ทักษะด้านวิชาชีพ มุ่งเน้นให้นักศึกษาได้รับการฝึกอบรม เพื่อนำความรู้ที่ได้รับไปประกอบอาชีพ ตลอดระยะเวลาในการดำเนินการได้มีการพัฒนาหลักสูตรเพื่อให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีและสถานะเศรษฐกิจของตลาดแรงงานและท้องถิ่น หลักสูตรที่ยกร่างเพื่อนำมาใช้สอนจึงต้องปรับปรุงอยู่เสมอ

จากการที่งานอาชีพได้มีการเปลี่ยนแปลงตามสภาพแวดล้อมทางเศรษฐกิจ และสังคม ความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี มีบทบาท มีความก้าวหน้า การจัดการเรียนการสอนได้พัฒนาให้ทันต่อยุคสมัย เพื่อนำไปสู่อนาคตทางธุรกิจอาชีพ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป ครั้งนี้เป็นส่วนหนึ่งที่ช่วยผลักดันให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในการเรียนการสอนให้ทันต่อเทคโนโลยีปัจจุบัน เป็นการพัฒนาการเรียนการสอนและงานวิชาการ

ผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่า งานวิจัยเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาการเรียนการสอนกลุ่มวิชาอาหารไทย และผู้ที่สนใจต่อไป

ทิพาวรรณ เฟื่องเรือง

พฤษภาคม 2550

ชื่องานวิจัย : การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูปในอาหารไทยยอดนิยม  
ผู้วิจัย : นางทิพาวรรณ เฟื่องเรือง  
ปีการศึกษา : พ.ศ. 2550

### บทคัดย่อ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูปในอาหารไทยยอดนิยม มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาสูตร และเวลาการอบแห้ง ที่มีผลต่อผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูปในอาหารไทยยอดนิยมในระดับที่เหมาะสม และเพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูปในอาหารไทยยอดนิยม ซึ่งจากการศึกษาได้แบ่งออกเป็นขั้นตอน 3 ขั้นตอน คือ

1) ทำการทดลองผลิตผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป 3 ชนิด คือ เครื่องผัดกะเพรากึ่งสำเร็จรูป เครื่องต้มยำกึ่งสำเร็จรูป เครื่องต้มยำกึ่งสำเร็จรูป ให้ได้สูตรมาตรฐาน แล้วนำมาเปรียบเทียบชิม จากตัวอย่าง 3 ตัวอย่าง ในแต่ละผลิตภัณฑ์พบว่า ผลิตภัณฑ์เครื่องผัดกะเพรากึ่งสำเร็จรูป ความชอบโดยรวม ( $\bar{X}=4.25$ , S.D.=.775) ผลิตภัณฑ์เครื่องต้มยำกึ่งสำเร็จรูป ( $\bar{X}=4.46$ , S.D.=.741) ผลิตภัณฑ์เครื่องต้มยำกึ่งสำเร็จรูป ( $\bar{X}=4.77$ , S.D.=.427)

2) ทำการทดลองอบแห้งผลิตภัณฑ์ด้วยเวลาในการอบที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ 3, 4 และ 5 ชั่วโมง พบว่าการอบแห้งที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส ใช้เวลาในการอบวัตถุดิบที่ใช้ในผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดแตกต่างกัน

3) นำผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูปในอาหารไทยยอดนิยมที่ผลิตจากสูตร คือ เครื่องผัดกะเพรากึ่งสำเร็จรูป เครื่องต้มยำกึ่งสำเร็จรูป เครื่องต้มยำกึ่งสำเร็จรูป ที่พัฒนาได้ไปศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคด้านประสาทสัมผัสที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูป โดยวางแผนการทดสอบ การยอมรับทำการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น รส เนื้อสัมผัส ขนาด ความชอบโดยรวม และการยอมรับต่อผลิตภัณฑ์จากผู้ทดสอบชิมที่เป็นครู เจ้าหน้าที่ นักศึกษา จำนวน 40 คน 35 คน 39 คน โดยใช้แบบสอบถาม และวิเคราะห์ข้อมูลการยอมรับของผู้บริโภคทางด้านประสาทสัมผัส โดยการใช้อำร้อยละ ผลการทดสอบชิมด้านสี กลิ่น รส เนื้อสัมผัส ขนาด ความชอบโดยรวม และการยอมรับต่อผลิตภัณฑ์พบว่าผลิตภัณฑ์อาหารกึ่งสำเร็จรูปในอาหารไทยยอดนิยม ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคในทุกด้านที่ทำการทดลอง อยู่ในระดับมาก

## กิตติกรรมประกาศ

การทำงานในการพัฒนาการเรียนการสอนเพื่อพัฒนางานวิจัยมีความสำคัญ ที่ต้องพึ่งพาบุคคลหลายฝ่าย เพื่อให้งานสำเร็จลุล่วง ด้วยคำปรึกษา คำชี้แนะ การช่วยเหลืออำนวยความสะดวกและคอยเป็นกำลังใจ สร้างความอดทน ฝ่าฝืนอุปสรรคต่าง ๆ จนสามารถดำเนินการทำงานวิจัยได้สำเร็จ

ขอขอบคุณ ผู้อำนวยการวิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร รองผู้อำนวยการทุกฝ่าย ที่ให้การสนับสนุน และให้กำลังใจ การทำวิจัยครั้งนี้จนสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

ขอขอบคุณ ครูยุวดี โอศิริพัฒน์ ครูวิไล ชาติทองสุข ครูแผนกอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยสารพัดช่างพระนคร ที่ให้ความช่วยเหลือตลอดจนการอุปถัมภ์ ในการทำวิจัยให้สำเร็จลุล่วง

ขอขอบคุณ นางสาวพิชญภา สุขสงวน นายวิษณุพล นุชโอภาส โปรแกรมเมอร์ บริษัทบูบีวัน ซีเอสเต็ม (ไทยแลนด์) จำกัด ที่ช่วยออกแบบบรรจุภัณฑ์ ดร.เพชรส่อง มยุรโชติ ที่ให้ความอนุเคราะห์ดูแลงานวิจัย

สุดท้ายผู้วิจัยขอขอบคุณสมาชิกในครอบครัวทุกคน ที่คอยเป็นกำลังใจให้การสนับสนุนช่วยเหลือผู้วิจัยมาโดยตลอด

ทิพาวรรณ เฟื่องเรือง

พฤษภาคม 2550