



วิจัยเชิงลึก

เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวมันปูอบกรอบเสริมโปรตีนจากไข่ผ่า

ผู้จัดทำ

นายจักรพันธ์ จันทรเชียว

นางณัชนันท์ ศักดิ์พงศ์สิงห์

นางสาวอำภา สุภาพ

นางสาวสุธาทิพย์ อยู่ตั้ง

นางวิภาพร หล้ากันใจ

นางสาววิสุดา ชติยะ

แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ

รายงานวิจัยครั้งนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนรู้

แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ ประจำปีการศึกษา 2566

วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ ดังนี้เพื่อเพื่อศึกษาสชาติที่เหมาะสมสำหรับ ข้าวมันปูอบกรอบเสริมโปรตีนจากไข่
ผ่า และเพื่อศึกษาการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัสของผู้บริโภคต่อข้าวมันปูอบกรอบเสริมโปรตีนจากไข่ผ่า

โดยกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ประกอบด้วยนักเรียนนักศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษา อุตรดิตถ์ ซึ่ง
ได้มาโดยวิธีการให้ผู้ทดลองผลิตภัณฑ์ชิมและตอบแบบสอบถามกลุ่มตัวอย่างค่าสถิติที่ใช้ในการวิจัย คือ ค่าร้อยละ
(%) ค่าเฉลี่ย($\bar{x}$) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ผลการวิจัยมีดังนี้

ผลการวิจัยมีดังนี้ผลการทดลอง พบว่าจากการทำการทดสอบแบบประเมินทำให้ทราบได้ว่าผู้ที่เข้าร่วม
ทำการทดสอบนั้นมีความพึงพอใจในสูตรที่ 2 ทำให้สามารถเลือกนำสูตรที่ 2 โดยมีคะแนนความชอบรวมอยู่ที่
ระดับความพึงพอใจในระดับดีมาก