วิจัยเชิงลึก

เรื่อง การถนอมและแปรรูปปลาแผ่น

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

รายงานวิจัยครั้งนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิชาการวิจัยเพื่อพัฒนาการเรียนรู้
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประจำปีการศึกษา 2566
วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ ดังนี้เพื่อเพื่อศึกษารสชาติที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ปลาแผ่นเพื่อศึกษาการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัสของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ปลาแผ่น

โดยกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ประกอบด้วยประชาชนชุมชนบ้านวังยาง วิทาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์ ซึ่งได้มาโดยวิธีการให้ผู้ทดลองผลิตภัณฑ์ชิมและตอบแบบสอบถามกลุ่มตัวอย่างค่าสถิติที่ใช้ในการวิจัย คือ ค่าร้อยละ (%) ค่าเฉลี่ย($\bar{x}$) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) ผลการวิจัยมีดังนี้

ผลการวิจัยมีดังนี้ผลการทดลอง พบว่าจากการทำการทดสอบแบบประเมินทำให้ทราบได้ว่าาผู้ที่เข้าร่วมทำการทดสอบนั้นมีความพึงพอใจในสูตรที่ 2 ทำให้สามารถเลือกนำสูตรที่ 2 โดยมีคะแนนความชอบรวมอยู่ที่ระดับความพึงพอใจในระดับดีมาก