

ภาคผนวก 1

แบบฟอร์มความต้องการอุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง (อาหาร) ที่อยากให้มีเพิ่มขึ้น

ชื่อ.....นามสกุล.....จังหวัดปีคานี้.....เขต.....นครราชสีมา

ชื่อโครงการ พัฒนามาตรฐานด้านโภชนาการอาหารอาหารสุขภาพ ภาควิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ มอ

1. ท่านคิดว่าชนิดของอุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง (อาหาร) ที่มีอยู่เพียงพอต่อผู้บริโภคหรือไม่

 เพียงพอ ไม่เพียงพอ

2. อุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง (อาหาร) ที่ท่านอยากให้มีเพิ่มขึ้น

อาหารสุขภาพ

ลำดับ	รายการอาหาร	ลำดับ	รายการอาหาร	ลำดับ	รายการอาหาร
1.	ไก่ก๋อและ	28.	น้ำพริกตาแดง	54.	ปลาสำลีราดพริก
2.	แกงมัสมั่นเนื้อ	29.	เครื่องแกงสำเร็จ	55.	กรุหม่าเนื้อ
3.	แกงมัสมั่นไก่	30.	ไก่พะโล้	56.	กรุหม่าไก่
4.	ข้าวหมกไก่	31.	ไก่คั่ว	57.	แกงเผ็ดแพะ
5.	ข้าวหมกแพะ	32.	เป็ดคั่ว	58.	แกงป่าเนื้อ
6.	ข้าวผัดอเมริกัน	33.	เป็ดพะโล้	59.	แพะหยอง
7.	ผัดเผ็ดเนื้อ	34.	ปลากระป๋อง	60.	แกะหยอง
8.	ผัดเผ็ดไก่	35.	ปลาราคพริก	61.	กรุหม่าเป็ด
9.	ผัดเผ็ดปลา	36.	แกงป่าเนื้อ	62.	กะหรี่ปั๊ว
10.	ผัดเผ็ดกุ้ง	37.	แกงป่าปลา	63.	กะหรี่ปปลา
11.	ข้าวมันไก่	38.	เนื้อทุบ	64.	เนื้ออบ
12.	ผัดแพนง	39.	ไก่หยอง	65.	เนื้อแดง
13.	แกงเขียวหวาน	40.	เนื้อหยอง	66.	อื่นๆ
14.	แกงเผ็ดเนื้อ	41.	ปลาหมึกหยอง		
15.	เนื้อวัวปรุงรส	42.	แฮมผลไม้		
16.	เนื้อไก่ปรุงรส	43.	สังขยาทาขนมปิ้ง		
17.	ปลาปรุงรส	44.	น้ำสลัดมายองเนส		
18.	หอยปรุงรส	45.	โรตีส		
19.	เนื้อแกะปรุงรส	46.	ปลาตุ๋ม		
20.	แพะปรุงรส	47.	แคนงเนื้อ		
21.	คั๊ววัวทอด	48.	แคนงไก่		
22.	คั๊วไก่ทอด	49.	ปลาทอดขมิ้น		
23.	ซูปเนื้อวัว	50.	ผัดเผ็ดหอมใหญ่พริกเนื้อ		
24.	ซูปไก่	51.	ผัดเผ็ดคั๊ว, คั๊วไก่		
25.	คั๊วยำทะเล	52.	ปลาหมึกหวาน		
26.	สะเต๊ะไก่	53.	แพะอบข้าวบุกอริ		

ภาคผนวก 2**เอกสารอ้างอิงวิธีทดสอบ/วิเคราะห์****Reference : Protein**

AOAC International. 1999. Crude protein in meat. Block digestion methods. Method 981.10 (39.1.19). Chapter 39.p 7-8.16th edition.

AOAC International. 1999. Nitrogen (total) in milk. Block digester/ steam distillation method. Method 991.20 (32.2.11). Chapter 32.p 10-12. 16th edition.

Reference : Fat

AOAC International. 1999. Fat (crude) or ether extract in meat. Method 960.39 (39.1.05) Chapter 39.p2. 16th edition.

AOAC International. 1999. Fat (crude) or ether extract in animal feed. Method 920.93(4.5.01). Chapter 4. p 25. 16th edition.

Reference : Moisture

AOAC International. 1999. Moisture in meat. Method 950.46 (39.1.02). Chapter 39.p1. 16th edition.

AOAC International. 1999. Moisture in animal feed. Loss on drying at 95-100^o. Method 934.01 (4.1.03). Chapter 4. p 1. 16th edition.

Reference : Ash

AOAC International. 1999. Ash of meat. Method 920.153 (39.1.09). Chapter 39.p4. 16th edition.

AOAC International. 1999. Ash of flour. Method 923.03 (32.1.05). Chapter 32.p2. 16th edition.

Reference : Total dietary fiber

AOAC International. 1999. Total dietary fiber in foods. Enzymatic-gravimetric method. Method 985.29 (45.4.07). Chapter 45.p70D-71. 16th edition.

Reference : Cholesterol

AOAC International. 1999. Cholesterol in multicomponent foods. Gas chromatographic method. Method 976.26 (45.4.06). Chapter 45.p68-70. 16th edition.

Reference : Carbohydrate

AOAC International. 1999. Proximate analysis of milk-based infant formula. Method 986.25 (50.1.16). Chapter 50.p16. 16th edition.

Reference : Saturated fat

AOAC 2005.

1. 963.22. Methyl Esters of Fatty acids in Oils and Fats. Gas Chromatographic Method.

Reference : Sugar

AOAC International. 1993. Methods of analysis for Nutrition Labeling. Chapter 33: Sugars (Mono & Di), Glucose, Fructose, Sucrose and Maltose in Presweetened Cereals Liquid Chromatographic. Method 982.14. Will RBH. and Greenfield H. Laboratory instruction manual for food composition studier. Department of Food Science and Technology. The University of New South Wales, 1984, p.59

Reference : Vitamin A

Kangsadalampai K., and Sungpuag P. Laboratory manual for food analysis. Institution of Nutrition, Mahidol University.1984.

Analytical Methods Committee. 1985. Determination of vitamin A in animal feedingsuffs by High Performance Liquid Chromatography. Analyst 1985; 110: 1019-1026.

Speek AJ., Tomaliwa CR., and Schrijuer J. 1986. Determination of beta-carotene content and vitamin A activity of vegetables by High Performance Liquid Chromatography and Spectrophotometry. Food chemistry; 19: 65-74.

Bushway RJ. 1985. Separation of carotenoids in fruits and vegetables by High performance Liquid Chromatography. Journal Liquid Chromatography; 8, 8: 1527-1547.

Reference : Sodium , Calcium

AOAC Official Method 945.46 Ash of Milk. Gravimetric Method.

AOAC Official Method 985.35 Minerals (Ca, Mg, Fe, Zn, Cu, Mn, Na, and K) infant formular. Atomic Absorption Spectrophotometric Method.

Reference : Iron

Clegg M.S., Keen C.L., Lonnadal B., and Hurley L.S. 1981. Influence of ashing techniques of analysis of trace element in animal tissue (1); wet ashing. Bio. Trace. Elem. Res. 3, 107-115.

References : Vitamin B1, B2

AOAC. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC International, 17th ed. Vol. 2. Official Method 942.23 Ch. 45 pp. 6-7, Method 970.65 Ch. 45 pp. 9-10.

- Wehling, RL. And Wetzel, DL. 1984. Simultaneous of pyridoxine, riboflavin, and thiamin in fortified products by high-performance liquid chromatography, *J. Agric. Food Chem.*, 32, 1326-1331.
- Wimalasiri, P. and Willis, R.B.H. 1985. Simultaneous analysis of thiamin and riboflavin in foods by high-performance liquid chromatography, *J. Chromatography*, 318, 412-416,
- Ellefson, W.C., Thiamin, in : Augustin, J., Klein. B.P., Beker, D.A., and Venugopal, P.B. (editor) 1985. *Methods of Vitamin Assay*, 4th ed., John Wiley & Sons, Inc., New York. U.S.A., 349-363.

Prince of Songkla University
Pattani Campus

ภาคผนวก 3

แบบฟอร์มการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ทดสอบแบบที่ 9- point-Hedonic Scale

โครงการพัฒนามาตรฐานทางโภชนาการของอาหารสากล เลขที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

บ้านเรือนอยู่ในจังหวัด.....ปีคคานี.....ชะตา.....นราธิวาส

ชื่อผู้ชิม.....นามสกุล.....อายุ.....ปี เพศ ชาย.....หญิง.....

อาชีพ.....การศึกษา ชั้น.....ประถมศึกษา.....มัธยมศึกษา.....อุดมศึกษา.....

คำแนะนำโปรดชิมอาหารแล้วพิจารณาให้คะแนน แสดงระดับความชอบด้านสี กลิ่น รส เนื้อสัมผัส และลักษณะ
ทั่วไป ในแต่ละตัวอย่างโดยใช้เกณฑ์การให้คะแนนดังต่อไปนี้

คะแนน	ระดับความชอบ
9	ชอบมากที่สุด
8	ชอบมาก
7	ชอบปานกลาง
6	ชอบเล็กน้อย
5	เฉยๆ
4	ไม่ชอบเล็กน้อย
3	ไม่ชอบปานกลาง
2	ไม่ชอบมาก
1	ไม่ชอบเลย

รายการ อาหาร	คะแนนแสดงความชอบ						
	ลักษณะ ทั่วไป	สี	กลิ่น	รส	เนื้อสัมผัส	การยอมรับ	ชอบรวม

ข้อวิจารณ์

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือ