

บทที่ 4

ผลการวิจัยและอภิปรายผล

4.1 เพื่อสร้างสูตรอาหารพื้นฐานของอาหารท้องถิ่นภาคใต้

4.1.1 รายการอาหารที่ศึกษา ในปี 2548 มีดังนี้ แกงเขียวหวานไก่ ตับไก่ทอดกระเทียมพริกไทย ปลาทอดขมิ้น คับวัวทอดกระเทียมพริกไทย ปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียว ผัดเผ็ดตับไก่ ผัดเผ็ดคั้ว ผัดเผ็ดเนื้อวัว ผัดพริกเนื้อหอมใหญ่ และผนงเนื้อ

4.1.2 พัฒนาสูตรอาหารพื้นฐานของรายการอาหารที่กำหนด ได้แก่ แกงเขียวหวานไก่ ตับไก่ทอดกระเทียมพริกไทย ปลาทอดขมิ้น คับวัวทอดกระเทียมพริกไทย ปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียว ผัดเผ็ดตับไก่ ผัดเผ็ดคั้ว ผัดเผ็ดเนื้อ ผัดพริกเนื้อหอมใหญ่ และ ผนงเนื้อ ทำการทดลองประกอบจากสูตรอาหารที่มีอยู่ในหนังสือหรือจากการซักถาม และจากผู้เชี่ยวชาญ ชนิดละ 3 สูตรๆละ 10 คนบริโภคน จากผลการทดลองประกอบอาหารจำนวน 10 ชนิด 3 สูตร ๆ ละ 10 คนบริโภคนตามตารางที่ 4.1 ถึง ตารางที่ 4.10

ตารางที่ 4.1 ส่วนส่วนของเครื่องปรุงและน้ำหนักเฉลี่ยต่อคนของแกงเขียวหวานไก่ (กรัมนโดยน้ำหนัก : 10 คนบริโภคน) จำนวน 3 สูตรเพื่อประเมินประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัส 2548

เครื่องปรุง	แกงเขียวหวานไก่		
	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
เนื้อไก่	500.00	500.00	435.00
ใบโหระพา	25.00	16.67	15.00
พริกชี้ฟ้าสดแดงหั่นแฉลบ	0.00	16.67	15.00
พริกชี้ฟ้าสดเขียวหั่นแฉลบ	0.00	16.67	15.00
มะเขือพวง	125.00	83.33	73.00
ผักหวาน	5.00	30.00	26.00
มะพร้าวขูด	500.00	666.67	581.00
น้ำเคือด	937.50	1,250.00	1,320.00
น้ำปลา	16.50	20.00	39.00
น้ำตาลปีบ	20.00	43.33	44.00
เกลือ	0.00	3.33	5.00

ตารางที่ 4.1 (ต่อ) วัสดุส่วนของเครื่องปรุงและน้ำหนักเสิร์ฟต่อกันของแกงเขียวหวานไก่ (กรัมโดยน้ำหนัก : 10 คนบริโภค) จำนวน 3 สูตรเพื่อประเมินประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัส 2548

เครื่องปรุง	แกงเขียวหวานไก่		
	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
ใบมะกรูด	1.00	13.33	12.00
เครื่องแกง			
พริกขี้หนูสดเขียว	15.00	15.00	9.00
พริกขี้พื้สดเขียว	100.00	40.00	119.00
ขมิ้น	5.00	0.00	0.00
ข่าซอย	4.00	10.00	9.00
ตะไคร้	10.00	30.00	26.00
ผิวมะกรูดหั่นฝอย	4.00	1.67	2.00
กระเทียมหั่นละเอียด	20.00	36.67	29.00
หอมแดงหั่นละเอียด	20.00	31.67	28.00
กะปิ	6.00	25.00	22.00
ลูกผักชี	0.00	1.67	3.00
ลูกจันทน์ป่น	0.00	3.33	3.00
พริกไทยป่น	0.00	0.00	3.00
ยี่หระ	0.00	1.67	2.00
ลูกจันทร์	1.00	0.00	0.00
พริกไทยเม็ด	0.00	1.67	2.00
รากผักชี	0.00	0.00	15.00
น้ำหนักรวมของวัตถุดิบ	2,315.00	2,858.33	2,852.00
น้ำหนักสุกทั้งหมด (กรัม)	1715.00 ไก่หนัก 500.00 กรัม น้ำแกง 1215.00 กรัม	2117.00 ไก่หนัก 500.00 กรัม น้ำแกง 1617.00 กรัม	2112.00 ไก่หนัก 435.00 กรัม น้ำแกง 1677.00 กรัม
น้ำหนักเสิร์ฟต่อกัน (กรัม)	171.00 ไก่หนัก 50.00 กรัม น้ำแกง 121.00 กรัม	211.00 ไก่หนัก 50.00 กรัม น้ำแกง 161.00 กรัม	211.00 ไก่หนัก 43.00 กรัม น้ำแกง 168.00 กรัม
สูตรนี้เสิร์ฟได้ (คน)	10	10	10

ตารางที่ 4.2 ศึกษานของเครื่องปรุงและน้ำหนักเสิร์ฟต่อคนของคัปลักทอดกระเทียมพริกไทย (กรัมโดยน้ำหนัก : 10 คนบริโภค) จำนวน 3 สูตรเพื่อประเมินประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัส 2548

เครื่องปรุง	คัปลักทอดกระเทียมพริกไทย		
	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
คัปลัก	750.00	800.00	800.00
ไขมันสดหั่นฝอย	30.00	0.00	0.00
รากผักชีหั่นละเอียด	13.00	3.00	2.00
กระเทียมหั่นละเอียด	25.00	50.00	40.00
หัวหอมแดง	0.00	0.00	15.00
พริกไทยดำป่น	13.00	10.00	15.00
เกลือป่น	10.00	9.00	15.00
น้ำตาลทราย	23.00	0.00	0.00
น้ำปลา	30.00	0.00	0.00
น้ำมัน (หมักคัปลัก)	15.00	27.00	0.00
ซอสปรุงรส	0.00	16.00	0.00
ซีอิ๊วขาว	0.00	0.00	20.00
น้ำ	150.00	130.00	140.00
กระเทียมเจียวโรยหน้า			
กระเทียมสับละเอียด	50.00	0.00	0.00
เกลือป่น	3.00	0.00	0.00
น้ำมัน (เจียวกระเทียม)	45.00	0.00	0.00
น้ำหนักรวมของวัตถุดิบ	1,157.00	1,045.00	1,047.00
น้ำหนักสุกทั้งหมด (กรัม)	600	640	641
น้ำหนักเสิร์ฟต่อคน (กรัม)	60	64	64
สูตรนี้เสิร์ฟได้ (คน)	10	10	10

ตารางที่ 4.3 สัดส่วนของเครื่องปรุงและน้ำหนักเสิร์ฟต่อคนของปลาทอดขมิ้น (กรัมโดยน้ำหนัก : 10 คนบริโภค) จำนวน 3 สูตรเพื่อประเมินประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัส 2548

เครื่องปรุง	ปลาทอดขมิ้น		
	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
ปลาโอตัดเป็นท่อน	668.57	667.11	667
ตะไคร้หั่นฝอย	45.71	0.00	0
ขมิ้นหั่นฝอย	22.86	13.34	33
กระเทียมหั่นละเอียด	22.86	0.00	33
หอมแดง	0.00	0.00	40
พริกไทยดำเม็ด	0.00	0.00	17
พริกไทยขาวป่น	11.43	6.67	20
เกลือป่น	17.14	0.33	17
รากผักชีหั่นละเอียด	5.71	0.00	10
น้ำตาลทราย	11.43	0.00	0
น้ำหนักรวมของวัตถุดิบ	805.71	687.46	837
น้ำหนักสุกทั้งหมด (กรัม)	475.00	405.00	493.00 (20ชิ้น)
น้ำหนักเสิร์ฟต่อคน (กรัม)	47.50	40.50	49.00 (ปลา 2 ชิ้น)
สูตรนี้เสิร์ฟได้ (คน)	10	10	10

ตารางที่ 4.4 วัสดุส่วนของเครื่องปรุงและน้ำหนักเสิร์ฟต่อกันของดับว๊วทอดกระเทียมพริกไทย (กรัมโดยน้ำหนัก : 10 คนบริโภค) จำนวน 3 สูตรเพื่อประเมินประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัส 2548

เครื่องปรุง	ดับว๊วทอดกระเทียมพริกไทย		
	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
ดับว๊ว	400.00	400.00	395.00
กระเทียมหั่นละเอียด	10.67	60.00	26.00
พริกไทยดำ	5.33	2.40	11.00
รากผักชีหั่นละเอียด	5.33	0.80	9.00
ซีอิ๊วขาว	0.00	0.00	21.00
ซอสภูเขาทอง	0.00	12.80	0.00
น้ำตาลทราย	12.00	0.00	5.00
เกลือป่น	5.33	1.60	3.00
ขมิ้นหั่นฝอย	16.00	0.00	12.00
น้ำปลา	16.00	0.00	12.00
น้ำมันสำหรับทอด	133.33	28.80	132.00
น้ำมันสำหรับหมัก	12.00	12.80	13.00
น้ำ สำหรับผัด	40.00	40.00	40.00
กระเทียมสำหรับโรยหน้า			
กระเทียมสับละเอียด	21.33	0.00	22.00
เกลือป่น	1.33	0.00	1.00
น้ำมันสำหรับเจียว	24.00	0.00	25.00
น้ำหนักรวมของวัตถุดิบ	702.67	559.20	727.00
น้ำหนักสุกทั้งหมด (กรัม)	301.00	300.00	303.00 (30 ชิ้น)
น้ำหนักเสิร์ฟต่อกัน (กรัม)	30.00	30.00	30.00 (3 ชิ้น)
สูตรนี้เสิร์ฟได้ (คน)	10	10	10

ตารางที่ 4.5 สัดส่วนของเครื่องปรุงและน้ำหนักเสิร์ฟต่อคนของปลาหมึกยักษ์ได้ข้าวเหนียว (กรัม โดยน้ำหนัก : 10 คนบริโภค) จำนวน 3 สูตรเพื่อประเมินประเมินผลทางด้านประสาธตัมผัส 2548

เครื่องปรุง	ปลาหมึกยักษ์ได้ข้าวเหนียว		
	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
ปลาหมึกกล้วย	696.00	710.53	705.88
มะพร้าวขูด	580.00	631.58	0.00
น้ำ(คั้นหัวกะทิ)	300.00	157.89	0.00
น้ำคั้นหางกะทิ	1200.00	631.58	0.00
น้ำคั้นกะทิ	0.00	0.00	588.24
น้ำตาลปีบ	128.00	131.58	129.41
เกลือป่น	14.00	10.53	14.71
ข้าวเหนียวนึ่งสุกแล้ว	0.00	131.58	117.65
ข้าวเหนียวดิบ	302.00	0.00	0.00
หอมแดงซอย	70.00	78.95	58.82
ตะไคร้หั่นท่อน 2 นิ้วทุบ	58.00	26.32	29.41
พริกไทยป่น	9.00	4.74	0.00
น้ำหนักรวมของวัตถุดิบ	3,357.00	2,515.26	1,644.12
น้ำ(สำหรับแช่ข้าวเหนียว)	278.00	0.00	0.00
ก้านมะพร้าว (กลัดหัวปลาหมึก) 3 ชม	30 อัน	0.00	0.00
น้ำหนักสุทธิทั้งหมด (กรัม)	1,299.00 ปลาหมึก 696.00 กรัม น้ำแกง 464.00 กรัม ผัก 139.00 กรัม	973.00 ปลาหมึก 710.00 กรัม น้ำแกง 182.00 กรัม ผัก 81.00 กรัม	637.00 ปลาหมึก 600.00 กรัม น้ำแกง 27.00 กรัม ผัก 10.00 กรัม
น้ำหนักเสิร์ฟต่อคน (กรัม)	129.00 ปลาหมึก 70.00 กรัม น้ำแกง 60.00 กรัม	97.00 ปลาหมึก 71.00 กรัม น้ำแกง 18.00 กรัม ผัก 8.00 กรัม	63.00 ปลาหมึก 60.00 กรัม น้ำแกง 2.00 กรัม ผัก 1.00 กรัม
สูตรนี้เสิร์ฟได้ (คน)	10	10	10

ตารางที่ 4.6 วัสดุส่วนของเครื่องปรุงและน้ำหนักเสริมฟ่อนของผักเผ็ดดับไก่ (กรัมโดยน้ำหนัก : 10 คนบริโภค) จำนวน 3 สูตรเพื่อประเมินประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัส 2548

เครื่องปรุง	ผักเผ็ดดับไก่		
	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
ดับไก่	666.67	649.00	666.67
น้ำมันสำหรับหมักดับ	0.00	0.00	25.00
เม็ดพริกไทยอ่อน	0.00	52.00	0.00
พริกชี้ฟ้าเขียวหั่นแฉลบ	0.00	22.00	0.00
พริกชี้ฟ้าแดงหั่นแฉลบ	233.33	22.00	0.00
ใบโหระพาเคี้ยวเป็นใบ	0.00	35.00	0.00
ใบมะกรูดหั่นหยาบ	33.33	13.00	0.00
น้ำตาลปีบ	0.00	39.00	0.00
น้ำตาลทราย	66.67	0.00	0.00
น้ำปลา	100.00	41.00	0.00
ขอสปรุงรส	0.00	0.00	13.33
น้ำ (ผัด)	400.00	388.00	398.33
น้ำมันพืช	200.00	69.00	180.00
เครื่องแกง			
พริกแห้งเม็ดใหญ่	0.00	15.00	0.00
พริกขี้หนูแห้ง	333.33	7.00	0.00
พริกขี้หนูสด	0.00	13.00	0.00
ขมิ้นหั่นฝอย	0.00	15.00	0.00
หอมแดงซอย	166.67	7.00	0.00
ข่าหั่นละเอียด	200.00	9.00	0.00
ตะไคร้หั่นฝอย	100.00	26.00	0.00
ผิวมะกรูด	0.00	4.00	0.00
รากผักชีหั่นละเอียด	0.00	9.00	2.50
ชีหว่าถั่ว	0.00	7.00	0.00
พริกไทยเม็ด	100.00	2.00	8.33
กระเทียม	166.67	11.00	41.67

ตารางที่ 4.6 (ต่อ) ด้ส่วนของเครื่องปรุงและน้ำหนักเซิร์ฟต่อคนของผัดเผ็ดคัปลั้ (กรัมโดยน้ำหนัก : 10 คนบริโภค) จำนวน 3 สูตรเพื่อประเมินประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัส 2548

เครื่องปรุง	ผัดเผ็ดคัปลั้		
	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
กะปิ	100.00	33.00	0.00
เกลือ	0.00	0.00	5.00
น้ำหนักรวมของวัตถุดิบ	2,866.67	1,488.00	1,340.83
น้ำหนักสุกทั้งหมด (กรัม)	1,733.00 ด้าบ 511.00 กรัม น้ำแกงและผัด 1,222.00 กรัม	900.00 ด้าบ 498.00 กรัม น้ำแกง 238.00 กรัม ผัด 165.00 กรัม	810.00 ด้าบ 511.00 กรัม น้ำแกงและผัด 299.00 กรัม
น้ำหนักเซิร์ฟต่อคน (กรัม)	173.00 ด้าบ 51.00 กรัม น้ำแกงพร้อมผัด 122.00 กรัม	90.00 ด้าบ 45.00 กรัม น้ำแกง หนัก 45.00 กรัม	81.00 ด้าบ 51.00 กรัม น้ำแกงพร้อมผัด 30.00 กรัม
สูตรนี้เซิร์ฟได้ (คน)	10	10	10

ตารางที่ 4.7 วัสดุส่วนของเครื่องปรุงและน้ำหนักเสิร์ฟต่อคนของผัดเผ็ดด้บั่ว (กรัมโดยน้ำหนัก : 10 คนบริโภค) จำนวน 3 สูตรเพื่อประเมินประเมินผลทางด้านประสาธต์ด้บั่ว 2548

เครื่องปรุง	ผัดเผ็ดด้บั่ว		
	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
ด้บั่วหั่นเป็นชิ้น	428.57	500.00	474.00
น้ำปลา	17.14	12.00	19.00
น้ำตาลทราย	0.00	0.00	25.00
น้ำตาลปีบ	25.71	9.50	0.00
ใบมะกรูดหั่นฝอย	4.29	1.50	8.00
ใบโหระพาเค็ดเป็นใบ	11.43	0.00	15.00
พริกชี้ฟ้าสดเขียวหั่นแฉลบ	14.29	0.00	9.00
พริกชี้ฟ้าสดแดงหั่นแฉลบ	14.29	0.00	10.00
เม็ดพริกไทยอ่อน	34.29	0.00	0.00
น้ำ (ผัด)	255.71	0.00	164.00
น้ำมันพืช	45.71	0.00	38.00
เครื่องผัดเผ็ด			
พริกแห้งเม็ดใหญ่	10.00	0.00	19.00
พริกชี้หนูแห้ง	5.71	5.00	11.00
พริกชี้หนูสด	8.57	0.00	0.00
กระเทียมซอย	0.00	8.00	15.00
หอมแดงซอย	4.29	3.00	15.00
ข่าหั่นละเอียด	5.71	12.50	10.00
ตะไคร้หั่นฝอย	17.14	2.00	19.00
กะปิ	21.43	3.00	15.00
ขมิ้นหั่น	8.57	1.50	15.00
ผิวมะกรูดหั่นละเอียด	2.86	1.50	0.00
รากผักชีหั่นละเอียด	5.71	1.00	0.00
ยี่ห่วยั่ว	2.86	2.00	0.00
พริกไทยเม็ด	1.43	0.50	0.00
กะทิข้นๆ	0.00	80.00	0.00
น้ำหนักรวมของวัตถุดิบ	945.71	643.00	881.00
น้ำหนักสุกทั้งหมด (กรัม)	471.00	321.00	440.00
น้ำหนักเสิร์ฟต่อคน (กรัม)	47.00	32.00	44.00
สูตรนี้เสิร์ฟได้ (คน)	10	10	10

ตารางที่ 4.8 วัสดุส่วนของเครื่องปรุงและน้ำหนักเฉลี่ยต่อคนของผักเห็ดเนื้อวัว (กรัมโดยน้ำหนัก : 10 คนบริโภค) จำนวน 3 สูตรเพื่อประเมินประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัส 2548

เครื่องปรุง	ผักเห็ดเนื้อวัว		
	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
เนื้อสันใน	375.00	384.62	353.00
เกลือป่น	0.00	0.00	1.00
ใบมะกรูดหั่นฝอย	3.75	0.00	9.00
ใบโหระพาเคี้ยวเป็นใบ	10.00	0.00	18.00
พริกชี้ฟ้าสดเขียวหั่นแฉลบ	12.50	0.00	5.00
พริกชี้ฟ้าสดแดงหั่นแฉลบ	12.50	8.08	8.00
น้ำมันพืช	40.00	13.85	44.00
น้ำตาลทราย	0.00	0.00	34.00
น้ำตาลปีบ	0.00	7.31	0.00
น้ำปลา	15.00	8.46	0.00
น้ำสำหรับผัด	223.75	280.00	257.00
เม็ดพริกไทยอ่อน	30.00	0.38	0.00
เครื่องแกงผักเห็ด			
พริกแห้งเม็ดใหญ่	8.75	0.00	21.00
พริกขี้หนูแห้ง	5.00	2.31	13.00
พริกขี้หนูสด	7.50	0.00	0.00
กระเทียมสับละเอียด	10.00	6.15	21.00
หอมแดงซอย	3.75	1.15	13.00
ข่าหั่นละเอียด	5.00	3.85	11.00
ตะไคร้หั่นฝอย	15.00	13.85	26.00
ขมิ้นหั่น	7.50	1.15	21.00
พริกไทยเม็ด	1.25	0.00	4.00
กะปิ	18.75	0.00	13.00
ผิวมะกรูดหั่นละเอียด	2.50	1.54.00	0.00
รากผักชีหั่นละเอียด	5.00	0.77	0.00
ยี่ห่วย้า	2.50	1.54	0.00
น้ำหนักรวมของวัตถุดิบ	815.00	735.00	872.00
น้ำหนักสุกทั้งหมด (กรัม)	476.00	463.00	520.00
น้ำหนักเฉลี่ยต่อคน (กรัม)	47.00	46.00	52.00
สูตรนี้เฉลี่ยได้ (คน)	10	10	10

ตารางที่ 4.9 วัสดุส่วนของเครื่องปรุงและน้ำหนักเฉลี่ยต่อกันของผักพริกเนื้อหอมใหญ่ (กรัมโดยน้ำหนัก : 10 คนบริโภค) จำนวน 3 สูตรเพื่อประเมินประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัส 2548

เครื่องปรุง	ผักพริกเนื้อหอมใหญ่		
	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
เนื้อวัว (สันใน)	595.00	625.00	625.00
น้ำมันพืช	95.00	22.50	125.00
กระเทียมสับละเอียด	64.00	18.75	67.50
ลูกผักชีป่น	7.00	0.00	7.50
ซีอิ้ว	7.00	0.00	7.50
พริกไทยขาวป่น	5.00	3.75	5.00
พริกป่นอินเดีย	7.00	0.00	7.50
ผงขมิ้น	2.00	0.00	2.50
เกลือป่น	17.00	0.00	12.50
น้ำปลา	0.00	27.50	0.00
น้ำตาลทราย	10.00	15.00	5.00
น้ำตาลปีบ	10.00	0.00	10.00
ใบกระวาน	2.00	0.00	10.00
หอมใหญ่	136.00	187.50	142.50
แครอท	136.00	0.00	142.50
พริกชี้ฟ้าเขียวแดง	41.00	93.75	0.00
พริกชี้ฟ้าเขียวหันเฉลี่ย	41.00	0.00	42.50
พริกชี้ฟ้าแดงหันเฉลี่ย	17.00	0.00	42.50
พริกหยวก	81.00	0.00	85.00
น้ำ (ผัก)	93.00	71.88	1,122.50
ใบผักชีสำหรับโรยหน้า	20.00	0.00	0.00
น้ำหนักรวมของวัตถุดิบ	1,386.00	1,065.63	2,462.50
น้ำหนักสุทธิทั้งหมด (กรัม)	1000.00 เนื้อ หนัก 400.00 กรัม ผัก 600.00 กรัม	768.00 เนื้อ หนัก 420.00 กรัม ผัก 348.00 กรัม	1776.00 เนื้อ หนัก 420.00 กรัม ผัก 1,356.00 กรัม
น้ำหนักเฉลี่ยต่อกัน (กรัม)	100.00 เนื้อ หนัก 40.00 กรัม ผัก 60.00 กรัม	76.00 เนื้อ หนัก 42.00 กรัม ผัก 34.00 กรัม	177.00 เนื้อหนัก 42.00 กรัม ผัก 135.00 กรัม
สูตรนี้ใช้ได้ (คน)	10	10	10

ตารางที่ 4.10 (ต่อ) วัสดุส่วนของเครื่องปรุงและน้ำหนักสุทธิต่อคนของแผนงเนื้อ (กรัมโดยน้ำหนัก : 10 คนบริโภค) จำนวน 3 สูตรเพื่อประเมินประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัส 2548

เครื่องปรุง	แผนงเนื้อ		
	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
ดอกจันทน์แห้ง	1.43	0.00	0.00
กานพลู	0.71	0.00	0.00
ซีอิ้วดำ	1.43	3.42	1.43
น้ำหนักรวมของวัตถุดิบ	1,855.00	2,234.17	1,922.86
น้ำหนักสุทธิทั้งหมด (กรัม)	710.00	860.00	730.00
	เนื้อ 500.00 กรัม น้ำแกง 210.00 กรัม	เนื้อ 480.00 กรัม น้ำแกง 380.00 กรัม	เนื้อ 430.00 กรัม น้ำแกง 300.00 กรัม
น้ำหนักสุทธิต่อคน (กรัม)	71.00	86.00	73.00
	เนื้อ 50.00 กรัม น้ำแกง 21.00 กรัม	เนื้อ 48.00 กรัม น้ำแกง 38.00 กรัม	เนื้อ 43.00 กรัม น้ำแกง 30.00 กรัม
สูตรนี้ใช้ได้ (คน)	10	10	10

4.1.3 ประเมินผลการยอมรับสูตรอาหารพื้นฐานโดยผู้บริโภคนิยม โดยการทดลองผลิตอาหารตามสูตรอาหารที่ศึกษาจำนวน 10 ชนิด ชนิดละ 3 สูตร ได้แก่ แกงเขียวหวานไก่ ดับไก่ ทอดกระเทียมพริกไทย ปลาทอดขมิ้น ดับวัวทอดกระเทียมพริกไทย ปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียว ผัดเผ็ดดับไก่ ผัดเผ็ดดับวัว ผัดเผ็ดเนื้อวัว ผัดพริกเนื้อหอม และ แผนงเนื้อ ซึ่งผู้ผลิตอาหารแต่ละสูตรนั้นต่างกัน และนำมาให้ผู้ประเมินที่เป็นชาวมุสลิมจำนวน 30 คน เพื่อประเมินผลการยอมรับ โดยวิธีการให้คะแนนความชอบ 9 ระดับคะแนน ผลการประเมินแสดงดังตารางที่ 4.11 ถึง ตารางที่ 4.20

ผลการประเมินการยอมรับแกงเขียวหวานไก่

จากการทดลองผลิตสูตร แกงเขียวหวานไก่ จำนวน 3 สูตร เมื่อนำมาประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส ผลการประเมิน แสดงดังตารางที่ 4.11

ตารางที่ 4.10 (ต่อ) สัดส่วนของเครื่องปรุงและน้ำหนักเซิร์ฟต่อคนของแผนงเนื้อ (กรัมโดยน้ำหนัก : 10 คนบริโภค) จำนวน 3 สูตรเพื่อประเมินประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัส 2548

เครื่องปรุง	แผนงเนื้อ		
	สูตรที่ 1 (กรัม)	สูตรที่ 2 (กรัม)	สูตรที่ 3 (กรัม)
ดอกจันทร์แห้ง	1.43	0.00	0.00
กานพลู	0.71	0.00	0.00
ยี่หว่าป่น	1.43	3.42	1.43
น้ำหนักรวมของวัตถุดิบ	1,855.00	2,234.17	1,922.86
น้ำหนักสุทธิทั้งหมด (กรัม)	710.00 เนื้อ 500.00 กรัม น้ำแกง 210.00 กรัม	860.00 เนื้อ 480.00 กรัม น้ำแกง 380.00 กรัม	730.00 เนื้อ 430.00 กรัม น้ำแกง 300.00 กรัม
น้ำหนักเซิร์ฟต่อคน (กรัม)	71.00 เนื้อ 50.00 กรัม น้ำแกง 21.00 กรัม	86.00 เนื้อ 48.00 กรัม น้ำแกง 38.00 กรัม	73.00 เนื้อ 43.00 กรัม น้ำแกง 30.00 กรัม
สูตรนี้เซิร์ฟได้ (คน)	10	10	10

4.1.3 ประเมินผลการยอมรับสูตรอาหารพื้นฐานโดยผู้บริโภคชาวมุสลิม โดยการทดลองผลิตอาหารตามสูตรอาหารที่ศึกษาจำนวน 10 ชนิด ชนิดละ 3 สูตร ได้แก่ แกงเขียวหวานไก่ ดับไก่ ทอดกระเทียมพริกไทย ปลาทอดขมิ้น ดับวัวทอดกระเทียมพริกไทย ปลาหมึกยัดไส้ข้าวเหนียว ผัดเผ็ดดับไก่ ผัดเผ็ดดับวัว ผัดเผ็ดเนื้อวัว ผัดพริกเนื้อหอม และ แผนงเนื้อ ซึ่งผู้ผลิตอาหารแต่ละสูตรนั้นต่างกัน และนำมาให้ผู้ประเมินที่เป็นชาวมุสลิมจำนวน 30 คน เพื่อประเมินผลการยอมรับ โดยวิธีการให้คะแนนความชอบ 9 ระดับคะแนน ผลการประเมินแสดงดังตารางที่ 4.11 ถึง ตารางที่ 4.20

ผลการประเมินการยอมรับแกงเขียวหวานไก่

จากการทดลองผลิตสูตร แกงเขียวหวานไก่ จำนวน 3 สูตร เมื่อนำมาประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส ผลการประเมิน แสดงดังตารางที่ 4.11

ตารางที่ 4.11 คะแนนเฉลี่ยการประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัสเพื่อประเมินด้านความยอมรับของแกงเขียวหวานไก่โดยใช้สูตรที่แตกต่างกัน 2548 (N= 30)

ปัจจัยทดสอบ	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
ลักษณะทั่วไป	6.13±1.29 ^b	7.71±1.12 ^a	7.97±0.71 ^a
สี	5.74±1.34 ^b	7.76±0.98 ^a	7.93±0.90 ^a
กลิ่น	6.43±1.51 ^b	7.24±1.57 ^a	7.33±0.90 ^a
รสชาติ	6.90±1.33 ^b	7.07±1.38 ^b	8.14±0.85 ^a
เนื้อสัมผัส	7.46±1.24 ^b	7.71±1.07 ^{ab}	8.18±0.79 ^a
ความชอบรวม	6.73±1.42 ^b	7.54±1.16 ^a	7.93±0.90 ^a

หมายเหตุ ตัวอักษร a,b ที่เหมือนกันในแนวนอนไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$

-ในด้านลักษณะทั่วไป, สี, กลิ่น, และความชอบรวม ของแกงเขียวหวานไก่สูตรที่ 2 และ3 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 1 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านลักษณะทั่วไป ของแกงเขียวหวานไก่ สูตรที่ 2 และ3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.71-7.97) ขณะที่สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง (6.13)

ด้านสี ของแกงเขียวหวานสูตรที่ 2 และ3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.76-7.93) ขณะที่สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบเล็กน้อย (5.74)

ด้านกลิ่น ของแกงเขียวหวานไก่ สูตรที่ 2 และ3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.24 - 7.33) ขณะที่สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง (6.43)

ด้านความชอบรวม ของแกงเขียวหวานไก่สูตรที่ 2 และ3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.54 - 7.93) ขณะที่สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง (6.73)

-ด้านรสชาติ ของแกงเขียวหวานไก่สูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 1 และสูตรที่2 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้ แกงเขียวหวานไก่สูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมากที่สุด (8.14) ขณะที่สูตรที่ 1 และสูตรที่2 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง-ชอบมาก (6.90 - 7.07)

-ด้านเนื้อสัมผัส ของแกงเขียวหวานไก่สูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 1 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) และคะแนนการยอมรับด้านเนื้อสัมผัสของแกงเขียวหวานไก่สูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 2 แต่ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \geq 0.05$)

โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้ แกงเขียวหวานไก่สูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมากที่สุด (8.18) ขณะที่สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.71) และสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.46)

ดังนั้นเมื่อพิจารณาผลการทดสอบในทุกปัจจัย (ลักษณะทั่วไป, สี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบรวม) พบว่า แกงเขียวหวานไก่สูตรที่ 3 ซึ่งได้รับคะแนนด้านความชอบรวมในระดับชอบมาก และได้รับคะแนนด้านความชอบรวมมากกว่าสูตรที่ 1 และสูตรที่ 2 (ตารางที่ 4.11)

วิจารณ์ผล แกงเขียวหวานไก่ 2548

จากการทดลองผลิตแกงเขียวหวานไก่ ทั้ง 3 สูตร พบว่าผู้ประเมินให้คะแนนความชอบรวมของแกงเขียวหวานไก่ สูตรที่ 3 มากที่สุดโดยให้คะแนนการยอมรับในด้านลักษณะทั่วไป สี กลิ่น และความชอบรวม ในระดับความชอบมาก และ ให้คะแนนการยอมรับด้านรสชาติ และเนื้อสัมผัสในระดับความชอบมากที่สุด เนื่องจากแกงเขียวหวานไก่ สูตรที่ 3 มีรูปลักษณะทั่วไปคือน้ำแกงมีสีเขียว มีน้ำมันจากกะทิลอยอยู่ด้านบนเล็กน้อย น้ำแกง 50% เนื้อ 50% มีสีเขียวของไก่ สีแดงจากพริกแดง สีเขียวจากพริกเขียว และใบโหระพา มีกลิ่นหอมจากเครื่องแกง เครื่องเทศ ใบโหระพาและใบมะกรูด มีรสเผ็ด เค็ม หวานกะทิตามลำดับ รสชาติมีความเข้มข้น เนื้อไก่อ่อนนุ่ม เนื้อไก่สุกตลอด สีน้ำแกงของแกงเขียวหวานไก่ สูตรที่ 1 มีสี ของน้ำแกงอ่อนกว่า สูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 กลิ่นของแกงเขียวหวานไก่สูตรที่ 1 ไม่ค่อยได้กลิ่นของเครื่องเทศเนื่องจากไม่ได้ใส่เครื่องเทศเช่น ลูกผักชี และยี่ห่วย ส่วนกลิ่นของเครื่องเทศ สูตรที่ 2 จะมีกลิ่นของเครื่องเทศมากกว่าสูตรที่ 1 แต่จะมีกลิ่นอ่อนกว่า สูตรที่ 3 เล็กน้อย รสชาติของแกงเขียวหวานไก่สูตรที่ 1 มีรสจืด ส่วนรสชาติของ สูตรที่ 2 จะเข้มข้นกว่าสูตรที่ 1 แต่จะมีรสชาติอ่อนกว่า สูตรที่ 3 เล็กน้อย เนื้อสัมผัสของเนื้อไก่ของแกงเขียวหวานไก่ สูตรที่ 1 แข็งกว่าสูตรที่ 3 เล็กน้อย ส่วนเนื้อไก่ของ สูตรที่ 2 ค่อนข้างเปื่อยยุ่ย สูตรที่ 1 ได้รับการยอมรับน้อยที่สุด เนื่องจากสีไม่เข้ม เหมือนไม่ใช่แกงเขียวหวาน น้ำแกงไม่ข้นเท่ากับสูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 แกงเขียวหวานไก่ สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนคะแนนความชอบรวมรับน้อยที่สุดและอร่อยน้อยที่สุด

ผลการประเมินการยอมรับดับไก่ทอดกระเทียมพริกไทย

จากการทดลองผลิตตำรับ ดับไก่ทอดกระเทียมพริกไทย จำนวน 3 สูตร เมื่อนำมาประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส ผลการประเมิน แสดงดังตารางที่ 4.12

ตารางที่ 4.12 คะแนนเฉลี่ยการประเมินผลทางด้านประสาธน์สัมผัสที่ประเมินด้านความยอมรับของคัปลั้ทอคคะเรเทียมพริกไทยโดยใช้สูตรที่แตกต่างกัน 2548 (N= 30)

ปัจจัยทดสอบ	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
ลักษณะทั่วไป	7.73±0.94 ^a	6.43±1.38 ^b	7.27±1.05 ^a
สี	7.53±0.94 ^a	6.43±1.45 ^b	7.20±0.92 ^a
กลิ่น	7.87±0.97 ^a	6.53±1.48 ^b	6.87±1.07 ^b
รสชาติ	7.73±0.98 ^a	6.43±1.70 ^b	6.73±1.53 ^b
เนื้อสัมผัส	7.80±0.96 ^a	6.50±1.59 ^b	7.10±1.30 ^b
ความชอบรวม	7.90±0.96 ^a	6.40±1.50 ^b	6.57±1.33 ^b

หมายเหตุ ตัวอักษร a,b ที่เหมือนกันในแนวนอนไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$

คัปลั้ทอคคะเรเทียมพริกไทย

-ด้านลักษณะทั่วไป สี ของคัปลั้ทอคคะเรเทียมพริกไทยสูตรที่ 1 และสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 2 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้ ด้านลักษณะทั่วไป ของคัปลั้ทอคคะเรเทียมพริกไทย สูตรที่ 3 และสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.27-7.73) ขณะที่สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง (6.43)

ด้านสี ของคัปลั้ทอคคะเรเทียมพริกไทยสูตรที่ 3 และสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.20-7.53) ขณะที่สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง (6.42)

-ด้านกลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสและความชอบรวม ของคัปลั้ทอคคะเรเทียมพริกไทยสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านกลิ่นของคัปลั้ทอคคะเรเทียมพริกไทย สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.87) ขณะที่สูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง (6.53-6.87)

ด้านรสชาติ ของคัปลั้ทอคคะเรเทียมพริกไทยสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.73) ขณะที่สูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง (6.43-6.73)

ด้านเนื้อสัมผัส ของคัปลั้ทอคคะเรเทียมพริกไทยสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.80) ขณะที่สูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง-ชอบมาก (6.50-7.10)

ด้านความชอบรวมของดับไก่อทอดกระเทียมพริกไทยสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.90) ขณะที่สูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง (6.40-6.57)

ดังนั้นเมื่อพิจารณาผลการทดสอบในทุกปัจจัย (ลักษณะทั่วไป, สี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบรวม) พบว่า ดับไก่อทอดกระเทียมพริกไทยสูตรที่ 1 ซึ่งได้รับคะแนนด้านความชอบรวมในระดับชอบมาก และได้รับคะแนนด้านความชอบรวมมากกว่าสูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 (ตารางที่ 4.12)

วิจารณ์ผล ดับไก่อทอดกระเทียมพริกไทย 2548

จากการทดลองผลิตดับไก่อทอดกระเทียมพริกไทยทั้ง 3 สูตร พบว่าผู้ประเมินให้คะแนนความชอบรวมของดับไก่อทอดกระเทียมพริกไทย สูตรที่ 1 มากที่สุด โดยให้คะแนนการยอมรับในด้านลักษณะทั่วไป สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสและความชอบรวมในระดับความชอบมาก เนื่องจากดับไก่อทอดกระเทียมพริกไทยสูตรที่ 1 มีรูปลักษณะทั่วไป นำรับประทาน ดับทอดมีกระเทียมเขียวโรยหน้า สีดับไก่อทอดมีสีน้ำตาล มีกลิ่นหอมจากกระเทียม พริกไทย และไม่มีความเหม็นคาวจากดับไก่อ มีรสชาติกลมกล่อมของรส เค็มหวานและ เผ็ดเล็กน้อยจากพริกไทย เนื้อสัมผัส ของดับไก่อนุ่มไม่แข็งมาก ดับไก่อสุกตลอด ส่วนดับไก่อทอดกระเทียมพริกไทยสูตรที่ 1 และสูตรที่ 3 มีรูปลักษณะทั่วไป และสีไม่แตกต่างกัน พบว่ากลิ่น รส เนื้อสัมผัส และความชอบรวมของดับไก่อทอดกระเทียมพริกไทยสูตรที่ 1 แตกต่างจากสูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 เนื่องจาก สูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 มีลักษณะภายนอกไม่ค่อยสวยงาม ดับไก่อมีสีน้ำตาลไหม้ ไม่มีกระเทียมโรยหน้า มีกลิ่นไหม้ (สูตรที่ 2) มีกลิ่นกลิ่นหอมจากกระเทียม พริกไทยน้อยกว่า และมีกลิ่นคาวของดับไก่อ มีรสจืดกว่า และมีเนื้อสัมผัสที่ค่อนข้างแข็ง ดับไก่อทอดกระเทียมพริกไทยสูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบร่วมน้อยที่สุดและอร่อยน้อยที่สุด

ผลการประเมินการยอมรับปลาทอดขมิ้น

จากการทดลองผลิตตำรับ ปลาทอดขมิ้น จำนวน 3 สูตร เมื่อนำมาประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส ผลการประเมิน แสดงดังตารางที่ 4.13

-ด้านลักษณะทั่วไป กลิ่น รสชาติ และความชอบรวม ของปลาทอดขมิ้นสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 1 และ สูตรที่ 2 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านลักษณะทั่วไปของปลาทอดขมิ้นสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.83) ขณะที่สูตรที่ 2 และสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง (6.63-7.00)

ตารางที่ 4.13 คะแนนเฉลี่ยการประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัสเพื่อประเมินด้านความยอมรับของปลาโอทอดขมิ้น (อีแกกือแเน) โดยใช้สูตรที่แตกต่างกัน 2548 (N= 30)

ปัจจัยทดสอบ	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
ลักษณะทั่วไป	7.00±1.62 ^b	6.63±1.81 ^b	8.73±0.87 ^a
สี	7.17±1.34 ^{ab}	6.63±1.87 ^b	7.60±0.81 ^a
กลิ่น	6.83±1.34 ^b	6.67±1.92 ^b	7.67±0.92 ^a
รสชาติ	6.60±1.71 ^b	6.90±1.79 ^b	7.73±0.94 ^a
เนื้อสัมผัส	7.13±1.50 ^{ab}	6.47±1.85 ^b	7.77±0.82 ^a
ความชอบรวม	6.90±0.96 ^b	6.83±1.88 ^b	7.60±0.97 ^a

หมายเหตุ ตัวอักษร a,b ที่เหมือนกันในแนวนอนไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$

ด้านกลิ่นของปลาโอทอดขมิ้นสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.67) ขณะที่สูตรที่ 2 และสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง (6.67-6.83)

ด้านรสชาติของปลาโอทอดขมิ้นสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.73) ขณะที่สูตรที่ 1 และสูตรที่ 2 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง (6.60-6.90)

ด้านความชอบรวมของปลาโอทอดขมิ้นสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.60) ขณะที่สูตรที่ 2 และสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง (6.83-6.90)

-ด้านสีและเนื้อสัมผัส ของปลาโอทอดขมิ้นสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 2 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ขณะที่ปลาโอทอดขมิ้นสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับน้อยกว่าสูตรที่ 3 แต่มากกว่าสูตรที่ 2 แต่ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \geq 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านสีของปลาโอทอดขมิ้นสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.60) ขณะที่สูตรที่ 2 และสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง-ชอบมาก (6.63-7.17)

ด้านเนื้อสัมผัสของปลาโอทอดขมิ้นสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.77) ขณะที่สูตรที่ 2 และสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง-ชอบมาก (6.47-7.13)

ผู้ทดสอบให้คะแนนการยอมรับในด้านลักษณะทั่วไป, สี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และ ความชอบรวมของปลาโอทอดขมิ้นสูตรที่ 3 มากที่สุดโดยคะแนนด้านความชอบรวมอยู่ในระดับชอบมาก รองลงมาคือสูตรที่ 1 และสูตรที่ 2 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.13)

วิจารณ์ผล ปลาโอทอดขมมัน 2548

จากการทดลองผลิตปลาโอทอดขมมัน ทั้ง 3 สูตร พบว่าผู้ประเมินให้คะแนนความชอบรวมของปลาโอทอดขมมัน สูตรที่ 3 มากที่สุดโดยให้คะแนนการยอมรับในด้านลักษณะทั่วไป สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสและความชอบรวมในระดับความชอบมาก เนื่องจากปลาโอทอดขมมัน สูตรที่ 3 มีลักษณะทั่วไป คือปลาทอดกรอบสีสวยน่ารับประทาน สี มีสีเหลืองน้ำตาล มีกลิ่นหอมจากเครื่องเทศ รสชาติ เค็มพอดีกับเนื้อปลา เนื้อสัมผัส ปลาทอดนุ่มพอดีไม่แข็งจนเกินไป โดยรวม รสชาติอร่อยน่ารับประทาน สีสวย

พบว่าผู้ประเมินให้คะแนนการยอมรับในด้านลักษณะทั่วไป กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสและความชอบรวมของปลาโอทอดขมมันสูตรที่ 3 แตกต่างจากสูตรที่ 1 และ สูตรที่ 2 โดยปลาโอทอดขมมันสูตรที่ 1 ลักษณะที่ดี ปลาทอดกรอบ แข็ง สีน้ำตาลเหลือง ได้กลิ่นหอมของขมมันมากเกินไป ยังมีกลิ่นคาวปลาติดอยู่ รสชาติ เค็มเกินไปจากเนื้อปลา เนื้อสัมผัส ช่างนอกแข็งกรอบเกินไป ส่วนปลาโอทอดขมมัน สูตรที่ 2 มีลักษณะทั่วไป ปลาไม่กรอบ ไม่ยุบ มีเครื่องเทศคือขมมันติดอยู่ด้วย สีมีสีเหลืองของขมมันติดที่ตัวปลา มีกลิ่น หอมของขมมันกับเนื้อปลาเล็กน้อย ยังมีกลิ่นคาวของปลาติดอยู่มาก รสชาติเค็มมากเกินไป เนื้อปลาแข็งไป ไม่กรอบเท่าที่ควร ปลาโอทอดขมมัน สูตรที่ 2 จึงได้รับคะแนนความชอบร่วมน้อยที่สุด และอร่อยน้อยที่สุด

ผลการประเมินการยอมรับด้วยตัวทอดกระเทียมพริกไทย

จากการทดลองผลิตสูตรด้วยตัวทอดกระเทียมพริกไทย จำนวน 3 สูตร เมื่อนำมาประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส ผลการประเมิน แสดงดังตารางที่ 4.14

ตารางที่ 4.14 คะแนนเฉลี่ยการประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัสเพื่อประเมินด้านความยอมรับของตัวทอดกระเทียมพริกไทยโดยใช้สูตรที่แตกต่างกัน 2548 (N= 30)

ปัจจัยทดสอบ	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
ลักษณะทั่วไป	7.87±1.07 ^a	6.87±1.68 ^b	7.93±0.87 ^a
สี	7.43±1.57 ^a	6.57±1.79 ^b	7.63±0.67 ^a
กลิ่น	7.30±1.60 ^{ab}	6.60±1.63 ^b	7.77±0.94 ^a
รสชาติ	7.03±1.59 ^b	6.40±1.57 ^b	8.00±0.87 ^a
เนื้อสัมผัส	7.77±1.14 ^a	7.00±1.46 ^b	8.10±0.92 ^a
ความชอบโดยรวม	7.40±1.45 ^{ab}	6.77±1.33 ^b	8.03±0.93 ^a

หมายเหตุ ตัวอักษร a,b ที่เหมือนกันในแนวนอนไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$

ผู้ชิมให้คะแนนการยอมรับ

-ด้านลักษณะทั่วไป สี และเนื้อสัมผัส ของดับว้าวทอดกระเทียมพริกไทยสูตรที่ 1 และสูตรที่ 3 มากกว่าสูตรที่ 2 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านลักษณะทั่วไปของดับว้าวทอดกระเทียมพริกไทยสูตรที่ 1 และสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.87-7.93) ขณะที่สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง (6.87)

ด้านสี ของดับว้าวทอดกระเทียมพริกไทยสูตรที่ 1 และสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.43-7.63) ขณะที่สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง (6.57)

ด้านเนื้อสัมผัส ของดับว้าวทอดกระเทียมพริกไทยสูตรที่ 1 และสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก-ชอบมากที่สุด (7.77-8.10) ขณะที่สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง (7.00)

-ด้านรสชาติ ของดับว้าวทอดกระเทียมพริกไทยสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 1 และ สูตรที่ 2 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านรสชาติของดับว้าวทอดกระเทียมพริกไทยสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (8.00) ขณะที่สูตรที่ 2 และสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง-ชอบมาก (6.40-7.03)

-ด้านกลิ่นและความชอบรวม ของดับว้าวทอดกระเทียมพริกไทยสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 2 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ขณะที่ดับว้าวทอดกระเทียมพริกไทยสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับน้อยกว่าสูตรที่ 3 แต่มากกว่าสูตรที่ 2 แต่ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \geq 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านกลิ่น ของดับว้าวทอดกระเทียมพริกไทยสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.77) ขณะที่สูตรที่ 2 และสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง-ชอบมาก (6.60-7.30)

ด้านความชอบรวมของ ดับว้าวทอดกระเทียมพริกไทย สูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมากที่สุด (8.03) ขณะที่สูตรที่ 2 และสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง-ชอบมาก (6.77-7.40)

ดังนั้นเมื่อพิจารณาผลการทดสอบในทุกปัจจัย (ลักษณะทั่วไป, สี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบรวม) พบว่า ดับว้าวทอดกระเทียมพริกไทยสูตรที่ 3 ซึ่งได้รับคะแนนด้านความชอบรวมในระดับชอบมากที่สุด และได้รับคะแนนด้านความชอบรวมมากกว่าสูตรที่ 1 และสูตรที่ 2 (ตารางที่ 4.14)

วิจารณ์ผล ดับว้าวทอดกระเทียมพริกไทย 2548

จากการทดลองผลิตดับว้าวทอดกระเทียมพริกไทยทั้ง 3 สูตร พบว่าผู้ประเมินให้คะแนนความชอบรวมของดับว้าวทอดกระเทียมพริกไทย สูตรที่ 3 มากที่สุดโดยให้คะแนนการยอมรับในด้านลักษณะทั่วไป สี กลิ่น และรสชาติ ในระดับความชอบมาก ให้คะแนนการยอมรับด้านเนื้อ

สัมผัสและความชอบรวมในระดับความชอบมากที่สุด เนื่องจากคั้วทอคกระเทียมพริกไทยสูตรที่ 3 มีลักษณะทั่วไปคือ มีเครื่องเทศคุดอยู่ที่ชั้นคั้วเล็กน้อยมีสีน้ำตาลสมำเสมอ มีกระเทียมเจียวโรยหน้า คั้วคั้วมีสีน้ำตาลเข้ม มีกลิ่นของ กระเทียม พริกไทย รสชาติกลมกล่อม มีรสเค็มหวาน และเผ็ดจากพริกไทย รสชาติจะเข้มมากกว่าสูตรที่ 1 และสูตรที่ 2 เนื้อคั้วนุ่มไม่แข็ง ทำให้ได้กลิ่นของคั้วแต่ไม่มีกลิ่นคาวของคั้ว เนื้อคั้วทุกคั้ว ผิววนอกแข็งเล็กน้อยและข้างในนุ่ม ไม่และ ส่วนคั้วทอคกระเทียมพริกไทยสูตรที่ 1 มีลักษณะทั่วไป คือมีเครื่องเทศคุดอยู่ที่ชั้นคั้วเนื้อคั้วแต่ละชั้นบางหนาไม่เท่ากัน มีสีส้มเหลืองจากขมิ้นและและคำจากพริกไทยคำ แต่สีคั้วยังไม่สมำเสมอ มีกลิ่นของขมิ้น กระเทียม และพริกไทย กลิ่นคาวของคั้วเล็กน้อย มีรสชาติเค็มมากกว่าสูตรที่ 3 และมีรสเผ็ดจากพริกไทยน้อยกว่าสูตรที่ 3 เนื้อสัมผัสของคั้วคั้วแข็งพอคั้ว และคั้วคั้วทอคกระเทียมพริกไทยสูตรที่ 2 มีลักษณะทั่วไปคือ มีเครื่องเทศคุดอยู่ที่ชั้นคั้วเล็กน้อย คั้วคั้วมีสีซีดไม่นำรับประทาน ยังมีกลิ่นคาวคุดอยู่ มีรสชาติจืดและเผ็ดพริกไทย เนื้อของคั้วแข็ง คั้วคั้วทอคกระเทียมพริกไทยสูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบรวมน้อยที่สุดและอร่อยน้อยที่สุด

ผลการประเมินการยอมรับปลาหมึกยักษ์ได้ข้าวเหนียว

จากการทดลองผลิตสูตร ปลาหมึกยักษ์ได้ข้าวเหนียว จำนวน 3 สูตร เมื่อนำมาประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส ผลการประเมิน แสดงดังตารางที่ 4.15

ตารางที่ 4.15 คะแนนเฉลี่ยการประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัสเพื่อประเมินด้านความยอมรับของปลาหมึกยักษ์ได้ข้าวเหนียว (ทุปะชุดง) โดยใช้สูตรที่แตกต่างกัน 2548 (N= 30)

ปัจจัยทดสอบ	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
ลักษณะทั่วไป	8.00±0.68 ^a	7.07±1.48 ^b	7.09±1.38 ^b
สี	7.63±0.97 ^a	7.00±1.53 ^{ab}	6.76±1.44 ^b
กลิ่น	7.78±0.85 ^a	5.90±1.56 ^b	6.33±1.45 ^b
รสชาติ	7.59±0.84 ^a	6.30±1.76 ^b	7.06±1.41 ^a
เนื้อสัมผัส	7.78±0.89 ^a	7.13±1.72 ^{ab}	6.94±1.52 ^b
ความชอบรวม	7.74±0.86 ^a	7.00±1.55 ^b	7.06±1.06 ^b

หมายเหตุ ตัวอักษร a,b ที่เหมือนกันในแนวนอนไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$

-ด้านลักษณะทั่วไป กลิ่นและความชอบรวม ของปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียวสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านลักษณะทั่วไป ของปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียว สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (8.00) ขณะที่สูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.07-7.09)

ด้านกลิ่นของปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียว สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.78) ขณะที่สูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบเล็กน้อย-ชอบปานกลาง (5.90-6.33)

ความชอบรวมของปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียว สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับ ชอบมาก (7.74) ขณะที่สูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบชอบปานกลาง-ชอบมาก (7.00-7.06)

-ด้านสี และเนื้อสัมผัส ของปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียวสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 3 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ขณะที่สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนการยอมรับน้อยกว่าสูตรที่ 1 แต่มากกว่าสูตรที่ 3 แต่ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \geq 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านสีของปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียวสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.63) ขณะที่สูตรที่ 3 และสูตรที่ 2 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบชอบปานกลาง (6.76-7.00)

ด้านเนื้อสัมผัสของปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียว สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.78) ขณะที่สูตรที่ 3 และสูตรที่ 2 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบชอบปานกลาง-ชอบมาก (6.94-7.13)

-ด้านรสชาติ ของปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียวสูตรที่ 1 และสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 2 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านรสชาติของปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียวสูตรที่ 3 และสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.06-7.59) ขณะที่ สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง (6.30)

ดังนั้นเมื่อพิจารณาผลการทดสอบในทุกปัจจัย (ลักษณะทั่วไป, สี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบรวม) พบว่าปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียวสูตรที่ 1 ซึ่งได้รับคะแนนด้านความชอบรวมในระดับชอบมาก และได้รับคะแนนด้านความชอบรวมมากกว่าสูตรที่ 1 และสูตรที่ 2 (ตารางที่ 4.15)

วิจารณ์ผล ปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียว 2548

จากการทดลองผลิตปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียวทั้ง 3 สูตร พบว่าผู้ประเมินให้คะแนนความชอบรวมของปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียวสูตรที่ 1 มากที่สุดโดยให้คะแนนการยอมรับในด้านลักษณะทั่วไปในระดับความชอบมากที่สุด และให้คะแนนการยอมรับด้านสี กลิ่น และรสชาติ เนื้อสัมผัสและ

ความชอบรวมในระดับความชอบมาก เนื่องจากปลาหมึกยักษ์ได้ข้าวเหนียวสูตรที่ 1 ตัวปลาหมึกจะมี สีขาวอมม่วงดำมีหนังติด น้ำแกงมีสีขาวอมม่วงจากปลาหมึกและน้ำกะทิ มีกลิ่นของสมุนไพร เช่น ตะไคร้ หอมแดง และกลิ่นหอมจากปลาหมึก รสชาติ รสหวานเล็กน้อย เค็ม และมีไขมันจากกะทิ เนื้อ สัมผัส ปลาหมึกสุกคินุ่ม ไม่เหนียว ข้าวเหนียวสุกตลอดมีน้ำแกงข้นปานกลาง ปลาหมึกยักษ์ได้ข้าว เหนียว สูตรที่ 2 ตัวปลาหมึกจะมีสีขาวอมม่วงดำมีหนังติด น้ำแกงมีสีขาวอมม่วงจากปลาหมึกและ น้ำกะทิข้นกว่าสูตรที่ 1 มีกลิ่นของสมุนไพร เช่น ตะไคร้ หอมแดง มากกว่าสูตรที่ 1 มีกลิ่นคาวจาก ปลาหมึก รสชาติ รสหวานมากกว่าสูตรที่ 3 เค็ม และมีไขมันจากกะทิ เนื้อสัมผัส ปลาหมึกสุกคินุ่ม ข้าว เหนียวสุกตลอดและสุกมากกว่าสูตรที่ 1 มีน้ำแกงข้นมากกว่าสูตรที่ 1

ปลาหมึกยักษ์ได้ข้าวเหนียว สูตรที่ 3 ตัวปลาหมึกจะมีสีขาวอมม่วงดำมีหนังติด น้ำแกงมีสีขาวอมม่วง จากปลาหมึกและน้ำกะทิเข้มข้นมากกว่าสูตรที่ 1 กลิ่น มีกลิ่นของสมุนไพร เช่น ตะไคร้ หอมแดง น้อยกว่าสูตรที่ 1 และกลิ่นหอมจากปลาหมึก รสชาติ รสหวานน้อยกว่าสูตรที่ 2 แต่มากกว่าสูตรที่ 1 มีรสเค็ม และมีไขมันจากกะทิ เนื้อสัมผัส ปลาหมึกสุกคิแต่เหนียว ข้าวเหนียวสุกตลอดและสุกเกินไป มีน้ำแกงข้นกว่าสูตรที่ 2 ปลาหมึกยักษ์ได้ข้าวเหนียว สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบรวมน้อยที่สุด และอร่อยน้อยที่สุด

ผลการประเมินการยอมรับผลิตภัณฑ์

จากการทดลองผลิตสูตร ผลิตภัณฑ์ 3 สูตร เมื่อนำมาประเมินคุณภาพทางด้านประสาท สัมผัส ผลการประเมิน แสดงดังตารางที่ 4.16

ตารางที่ 4.16 คะแนนเฉลี่ยการประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัสเพื่อประเมินด้านความยอมรับ ของผลิตภัณฑ์โดยใช้สูตรที่แตกต่างกัน 2548 (N= 30)

ปัจจัยทดสอบ	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
ลักษณะทั่วไป	7.10±1.58 ^a	7.60±0.93 ^a	6.10±1.65 ^b
สี	6.97±1.61 ^a	7.63±0.81 ^a	5.73±1.60 ^b
กลิ่น	6.73±1.36 ^b	7.50±0.94 ^a	5.89±1.55 ^c
รสชาติ	7.20±1.47 ^a	7.73±0.91 ^a	6.07±1.91 ^b
เนื้อสัมผัส	7.73±0.87 ^a	7.93±0.91 ^a	6.90±1.54 ^b
ความชอบรวม	7.33±1.49 ^{ab}	7.70±0.92 ^a	6.67±1.52 ^b

หมายเหตุ ตัวอักษร a,b ที่เหมือนกันในแนวนอนไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$

-ด้านลักษณะทั่วไป สี รสชาติ และเนื้อสัมผัส ของผักเผ็ดดับไก่สูตรที่ 1 และสูตรที่ 2 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 3 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านลักษณะทั่วไป ของผักเผ็ดดับไก่ สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับชอบมาก (7.10), ชอบมาก (7.60), และชอบปานกลาง (6.10) ตามลำดับ

ด้านสี ของผักเผ็ดดับไก่ สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับชอบปานกลาง (6.97), ชอบมาก (7.63), และชอบเล็กน้อย (5.73) ตามลำดับ

ด้านรสชาติ ของผักเผ็ดดับไก่ สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับชอบมาก (7.20), ชอบมาก (7.73), และชอบปานกลาง (6.07) ตามลำดับ

ด้านเนื้อสัมผัส ของผักเผ็ดดับไก่ สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับชอบมาก (7.73), ชอบมาก (7.93), และชอบปานกลาง (6.90) ตามลำดับ

-ด้านกลิ่น ของผักเผ็ดดับไก่ สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านกลิ่น ของผักเผ็ดดับไก่ สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับชอบปานกลาง (6.73), ชอบมาก (7.50), และชอบเล็กน้อย (5.89) ตามลำดับ

-ด้านความชอบรวม ของผักเผ็ดดับไก่สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 3 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ขณะที่ผักเผ็ดดับไก่สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับน้อยกว่าสูตรที่ 2 แต่มากกว่าสูตรที่ 3 แต่ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \geq 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านความชอบรวม ของผักเผ็ดดับไก่ สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับชอบมาก (7.33), ชอบมาก (7.70), และชอบปานกลาง (6.67) ตามลำดับ

ดังนั้นเมื่อพิจารณาผลการทดสอบในทุกปัจจัย (ลักษณะทั่วไป, สี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบรวม) พบว่า ผักเผ็ดดับไก่ สูตรที่ 2 ซึ่งได้รับคะแนนด้านความชอบรวมในระดับชอบมาก และได้รับคะแนนด้านความชอบรวมมากกว่าสูตรที่ 1 และสูตรที่ 2 (ตารางที่ 4.16)

วิจารณ์ผล ผักเผ็ดดับไก่ 2548

จากการทดลองผลิตผักเผ็ดดับไก่ ทั้ง 3 สูตร พบว่าผู้ประเมินให้คะแนนความชอบรวมของผักเผ็ดดับไก่ สูตรที่ 2 มากที่สุดโดยให้คะแนนการยอมรับในด้านลักษณะทั่วไป สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสและความชอบรวมในระดับความชอบมาก เนื่องจากผักเผ็ดดับไก่ สูตรที่ 2 มีลักษณะทั่วไปดี คือมีน้ำแกงขลุกขลิก มีเครื่องเทศติดอยู่ที่ดับเล็กน้อย ดับไก่ไม่ละ มีสีส้มน้ำตาลจากเครื่องแกงเผ็ด มีกลิ่นหอมจากเครื่องเทศและสมุนไพร เช่น ของใบมะกรูดและใบโหระพาที่พอดี และไม่มีความเหนียวเหนียวติดปาก มีรสชาติเข้มข้นกลมกล่อมของรสเผ็ด เค็ม หวานตามลำดับมากกว่าสูตรที่ 1 และสูตรที่ 3 และเนื้อสัมผัสของดับไก่แข็งด้านนอกแต่ข้างในนุ่ม สุกตลอดซึ่งดีกว่าสูตรที่ 1 และสูตรที่ 3 ส่วนผักเผ็ดดับไก่สูตรที่ 1 ที่ผู้ชิมให้การยอมรับดีกว่าสูตรที่ 3 เนื่องจากสูตรที่ 1 มี

ลักษณะทั่วไปที่คิดว่า มีสีที่สว่างกว่าตลอดจนเนื้อสัมผัสที่คิดว่าดีคือดับโก้ทุกตลอด ไม่เหม็นคาว และได้กลิ่นหอมจากสมุนไพรที่เติมลงไป มีรสชาติที่จัดกว่าสูตรที่ 3 ซึ่งผัดเผ็ดดับโก้สูตรที่ 3 มีสีที่อ่อนมาก เนื้อสัมผัส ดับโก้ทุกไม่ตลอด ยังมีสีแดงของเลือดอยู่ รสชาติจะหวานเล็กน้อยไม่ค่อยได้กลิ่นสมุนไพรที่เติมลงไป ผัดเผ็ดดับโก้สูตรที่ 3 ได้คะแนนความชอบรวมน้อยที่สุดและอร่อยน้อยที่สุด

ผลการประเมินการยอมรับผัดเผ็ดดับโก้

จากการทดลองผลิตสูตร ผัดเผ็ดดับโก้ จำนวน 3 สูตร เมื่อนำมาประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส ผลการประเมิน แสดงดังตารางที่ 4.17

ตารางที่ 4.17 คะแนนเฉลี่ยการประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัสเพื่อประเมินด้านความยอมรับของผัดเผ็ดดับโก้โดยใช้สูตรที่แตกต่างกัน 2548 (N= 30)

ปัจจัยทดสอบ	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
ลักษณะทั่วไป	7.49±1.59 ^a	7.20±1.35 ^a	7.67±0.92 ^a
สี	7.50±1.33 ^{ab}	6.93±1.53 ^b	7.70±0.88 ^a
กลิ่น	6.93±1.51 ^a	7.03±1.43 ^a	7.60±0.97 ^a
รสชาติ	6.83±1.74 ^a	7.23±1.48 ^a	7.57±0.90 ^a
เนื้อสัมผัส	7.83±0.91 ^{ab}	7.40±1.18 ^b	8.07±0.91 ^a
ความชอบรวม	7.40±1.30 ^b	7.33±1.32 ^b	8.07±0.78 ^a

หมายเหตุ ตัวอักษร a,b ที่เหมือนกันในแนวนอนไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$

-ด้านลักษณะทั่วไป กลิ่น และรสชาติ ของผัดเผ็ดดับโก้สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับไม่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \geq 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านลักษณะทั่วไป ของผัดเผ็ดดับโก้ สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับชอบมาก (7.49), ชอบมาก (7.20), และชอบมาก (7.67) ตามลำดับ

ด้านกลิ่น ของผัดเผ็ดดับโก้ สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับชอบปานกลาง (6.93), ชอบมาก (7.03), และชอบมาก (7.60) ตามลำดับ

ด้านรสชาติ ของผัดเผ็ดดับโก้ สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับชอบปานกลาง (6.83), ชอบมาก (7.23), และชอบมาก (7.57) ตามลำดับ

-**ด้านสีและเนื้อสัมผัส** ของผักเผ็ดดิบวัวสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 2 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ขณะที่ผักเผ็ดดิบวัวสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับน้อยกว่าสูตรที่ 3 แต่มากกว่าสูตรที่ 2 แต่ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \geq 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านสี ของผักเผ็ดดิบวัว สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับชอบมาก (7.50), ชอบปานกลาง (6.93), และชอบมาก (7.70) ตามลำดับ

ด้านเนื้อสัมผัส ของผักเผ็ดดิบวัว สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับชอบมาก (7.83), ชอบมาก (7.40), และชอบมากที่สุด (8.07) ตามลำดับ

-**ด้านความชอบรวม** ของผักเผ็ดดิบวัวสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 1 และสูตรที่ 2 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านความชอบรวม ของผักเผ็ดดิบวัว สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับชอบมาก (7.40), ชอบมาก (7.33), และชอบมากที่สุด (8.07) ตามลำดับ

ดังนั้นเมื่อพิจารณาผลการทดสอบในทุกปัจจัย (ลักษณะทั่วไป, สี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบรวม) พบว่า ผักเผ็ดดิบวัวสูตรที่ 3 ซึ่งได้รับคะแนนด้านความชอบรวมในระดับชอบมากที่สุด และได้รับคะแนนด้านความชอบรวมมากกว่าสูตรที่ 1 และสูตรที่ 2 (ตารางที่ 4.17)

วิจารณ์ผล ผักเผ็ดดิบวัว 2548

จากการทดลองผลิตผักเผ็ดดิบวัว ทั้ง 3 สูตร พบว่าผู้ประเมินให้คะแนนความชอบรวมของผักเผ็ดดิบวัว สูตรที่ 3 มากที่สุดโดยให้คะแนนการยอมรับในด้านลักษณะทั่วไป สี กลิ่น และรสชาติ ในระดับความชอบมาก และให้คะแนนการยอมรับด้านเนื้อสัมผัส และความชอบรวมในระดับความชอบมากที่สุด เนื่องจากผักเผ็ดดิบวัวสูตรที่ 3 มีลักษณะทั่วไป นำรับประทานคือ มีสีสวย ดับวรส น้ำตาล มีน้ำแกงขลุกขลิก มีเครื่องแกงคืดที่ดับเล็กน้อย ดับวรสไม่ละ มีสีส้มน้ำตาลจากเครื่องแกงเผ็ด มีกลิ่นของเครื่องเทศและใบมะกรูดที่พอดี รสชาติกลมกล่อมของส่วนผสมของรสเผ็ด เค็มหวานตามลำดับ ไม่หวาน หรือเค็มจนเกินไป ส่วนผักเผ็ดดิบวัวสูตรที่ 1 ผู้ประเมินให้คะแนนความชอบรวมดีกว่า สูตรที่ 2 เพราะมีลักษณะทั่วไปที่ดีกว่า คือมีเครื่องแกงคืดอยู่ มีสีสดกว่า สีของสูตร 2 แต่สีสรรของผักเผ็ดดิบวัวสูตรที่ 1 ยังดีกว่าสูตรที่ 3 รสชาติของสูตร 1 จะหวานกว่าสูตรอื่นๆ สำหรับสูตรที่ 3 จะมีเนื้อสัมผัสที่ดีกว่าสูตรอื่นๆ คือดับวรสจะนุ่มและมีรสชาติมันหวาน ผักเผ็ดดิบวัวสูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบรวมน้อยที่สุดและอร่อยน้อยที่สุด

ผลการประเมินการยอมรับผักเผ็ดเนื้อวัว

จากการทดลองผลิตตำรับ ผักเผ็ดเนื้อวัว จำนวน 3 สูตร เมื่อนำมาประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส ผลการประเมิน แสดงดังตารางที่ 4.18

ตารางที่ 4.18 คะแนนเฉลี่ยการประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัสเพื่อประเมินด้านความยอมรับของผักเห็ดเนื้อวัวโดยผู้สุจริตที่แตกต่างกัน 2548 (N= 30)

ปัจจัยทดสอบ	สุจริตที่ 1	สุจริตที่ 2	สุจริตที่ 3
ลักษณะทั่วไป	7.37±1.35 ^{ab}	6.77±1.52 ^b	7.87±0.90 ^a
สี	7.57±0.94 ^a	6.33±1.45 ^b	7.83±0.83 ^a
กลิ่น	7.23±1.01 ^{ab}	6.70±1.76 ^b	7.47±0.97 ^a
รสชาติ	7.37±1.43 ^b	7.93±1.17 ^{ab}	8.10±0.84 ^a
เนื้อสัมผัส	7.40±0.93 ^a	7.50±1.36 ^a	7.70±0.92 ^a
ความชอบรวม	7.53±1.25 ^b	7.47±1.36 ^b	8.17±0.70 ^a

หมายเหตุ ตัวอักษร a,b ที่เหมือนกันในแนวนอนไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$

-ด้านลักษณะทั่วไป และกลิ่น ของผักเห็ดเนื้อวัวสุจริตที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสุจริตที่ 2 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ขณะที่สุจริตที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับน้อยกว่าสุจริตที่ 3 แต่มากกว่าสุจริตที่ 2 แต่ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \geq 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านลักษณะทั่วไป ของผักเห็ดเนื้อวัว สุจริตที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับ ชอบมาก (7.37), ชอบปานกลาง (6.77), และชอบมาก (7.87) ตามลำดับ

ด้านกลิ่น ของผักเห็ดเนื้อวัว สุจริตที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับ ชอบมาก (7.23), ชอบปานกลาง (6.70), และ ชอบมาก (7.47) ตามลำดับ

-ด้านสี ของผักเห็ดเนื้อวัวสุจริตที่ 3 และสุจริตที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสุจริตที่ 2 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านสี ของผักเห็ดเนื้อวัว สุจริตที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับชอบมาก (7.57), ชอบปานกลาง (6.33), และชอบมาก (7.83) ตามลำดับ

-ด้านรสชาติ ของผักเห็ดเนื้อวัวสุจริตที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสุจริตที่ 1 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ขณะที่สุจริตที่ 2 ได้รับคะแนนการยอมรับน้อยกว่าสุจริตที่ 3 แต่มากกว่าสุจริตที่ 1 แต่ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \geq 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านรสชาติ ของผักเห็ดเนื้อวัว สุจริตที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับ ชอบมาก (7.37), ชอบมาก (7.93) และชอบมากที่สุด (8.10) ตามลำดับ

-ด้านเนื้อสัมผัส ของผักเผ็ดเนื้อวุ้นสูตรที่ 1, 2, และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \geq 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านเนื้อสัมผัส ของผักเผ็ดเนื้อวุ้น สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับ ชอบมาก (7.40), ชอบมาก (7.50), และชอบมาก (7.70) ตามลำดับ

-ด้านความชอบรวม ของผักเผ็ดเนื้อวุ้นสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 1 และสูตรที่ 2 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านความชอบรวม ของผักเผ็ดเนื้อวุ้น สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับ ชอบมาก (7.53), ชอบมาก (7.47), และชอบมากที่สุด (8.17) ตามลำดับ

ดังนั้นเมื่อพิจารณาผลการทดสอบในทุกปัจจัย (ลักษณะทั่วไป, สี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบรวม) พบว่า ผักเผ็ดเนื้อวุ้นสูตรที่ 3 ซึ่งได้รับคะแนนด้านความชอบรวมในระดับชอบมากที่สุด และได้รับคะแนนด้านความชอบรวมมากกว่าสูตรที่ 1 และสูตรที่ 2 (ตารางที่ 4.18)

ผักเผ็ดเนื้อวุ้น สูตรที่ 1 รูปลักษณะ มีน้ำแกงขลุกขลิก มีสีน้ำตาลอมส้มของเครื่องเทศที่ใส่ลงไป มีเครื่องเทศติดอยู่ที่ชิ้นเนื้อ สีส้มน้ำตาล และมีกลิ่นหอมเครื่องเทศและสมุนไพร เช่น ใบมะกรูด ใบโหระพามากกว่าสูตรที่ 3 มีรสเผ็ดพริกไทยมากกว่าสูตรที่ 3 การเค็มเม็ดพริกไทยอ่อน และใส่พริกมากทำให้เป็นสีแดง และมีรสหวานมากกว่าสูตรที่ 3 เนื้อเหนียวกว่าสูตรที่ 3 เล็กน้อย

ผักเผ็ดเนื้อวุ้น สูตรที่ 2 รูปลักษณะ มีสีน้ำตาลอมส้มแต่มีสีซีดกว่าสูตรที่ 3 มีเครื่องแกงติดอยู่ที่ชิ้นเนื้อ ดูไม่น่าบริโภค สีน้ำตาลอมส้มของเครื่องเทศ กลิ่น มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ หอมใบมะกรูด ใบโหระพา น้อยกว่าสูตรที่ 3 และสูตรที่ 1 แต่ยังมีกลิ่นคาวของเนื้อวุ้นอยู่ มีรสหวานและเค็มมากกว่าสูตรที่ 3 เนื้อนุ่ม เคี้ยวง่าย เหนียวกว่าสูตรที่ 3 และสูตรที่ 1 เล็กน้อย ผักเผ็ดเนื้อวุ้น สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบรวมน้อยที่สุดและอร่อยน้อยที่สุด

ผลการประเมินการยอมรับผักพริกเนื้อหอมใหญ่

จากการทดลองผลิตตำรับ ผักพริกเนื้อหอมใหญ่ จำนวน 3 สูตร เมื่อนำมาประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส ผลการประเมิน แสดงดังตารางที่ 4.19

ตารางที่ 4.19 คะแนนเฉลี่ยการประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัสเพื่อประเมินด้านความยอมรับของผลิตภัณฑ์เนื้อหอมใหญ่โดยใช้สูตรที่แตกต่างกัน 2548 (N= 30)

ปัจจัยทดสอบ	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
ลักษณะทั่วไป	7.97±0.85 ^a	7.00±1.26 ^b	7.83±1.23 ^a
สี	7.90±0.84 ^a	6.50±1.63 ^b	7.57±1.52 ^a
กลิ่น	7.90±0.99 ^a	7.27±1.48 ^{ab}	6.57±1.74 ^b
รสชาติ	7.90±0.92 ^a	7.60±1.54 ^a	6.87±1.33 ^b
เนื้อสัมผัส	7.83±0.95 ^a	7.53±1.11 ^a	7.57±1.19 ^a
ความชอบโดยรวม	8.17±0.99 ^a	7.37±0.85 ^b	7.23±1.22 ^b

หมายเหตุ ตัวอักษร a,b ที่เหมือนกันในแนวนอนไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$

-ด้านลักษณะทั่วไป และสี ของผลิตภัณฑ์เนื้อหอมใหญ่สูตรที่ 1 และสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 2 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้ ด้านลักษณะทั่วไป ของผลิตภัณฑ์เนื้อหอมใหญ่ สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับชอบมาก (7.97), ชอบปานกลาง (7.00), และชอบมาก (7.83) ตามลำดับ ด้านสี ของผลิตภัณฑ์เนื้อหอมใหญ่ สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับชอบมาก (7.90), ชอบปานกลาง (6.50), และชอบมาก (7.57) ตามลำดับ

-ด้านกลิ่น ของผลิตภัณฑ์เนื้อหอมใหญ่สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 3 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) ขณะที่ผลิตภัณฑ์เนื้อหอมใหญ่สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนการยอมรับน้อยกว่าสูตรที่ 1 แต่มากกว่าสูตรที่ 3 แต่ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \geq 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านกลิ่น ของผลิตภัณฑ์เนื้อหอมใหญ่ สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับชอบมาก (7.90), ชอบมาก (7.27), และชอบปานกลาง (6.57) ตามลำดับ

-ด้านรสชาติ ของผลิตภัณฑ์เนื้อหอมใหญ่สูตรที่ 1 และสูตรที่ 2 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 3 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านรสชาติ ของผลิตภัณฑ์เนื้อหอมใหญ่ สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับชอบมาก (7.90), ชอบมาก (7.60), และชอบปานกลาง (6.87) ตามลำดับ

-ด้านเนื้อสัมผัส ของผักพริกเนื้อหอมใหญ่สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับในระดับไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P \geq 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านเนื้อสัมผัส ของผักพริกเนื้อหอมใหญ่ สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับชอบมาก (7.83), ชอบมาก (7.53), และชอบมาก (7.57) ตามลำดับ

-ด้านความชอบรวม ของผักพริกเนื้อหอมใหญ่สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 2 และ สูตรที่ 3 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.05$) โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านความชอบรวม ของผักพริกเนื้อหอมใหญ่ สูตรที่ 1, 2 และ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับอยู่ในระดับชอบมากที่สุด (8.17), ชอบมาก (7.37), และชอบมาก (7.23) ตามลำดับ

ดังนั้นเมื่อพิจารณาผลการทดสอบในทุกปัจจัย (ลักษณะทั่วไป, สี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบรวม) พบว่า ผักพริกเนื้อหอมใหญ่สูตรที่ 1 ซึ่งได้รับคะแนนด้านความชอบรวมในระดับชอบมากที่สุด และได้รับคะแนนด้านความชอบรวมมากกว่าสูตรที่ 1 และสูตรที่ 2 (ตารางที่ 4.19)

วิจารณ์ผล ผักพริกเนื้อหอมใหญ่ 2548

จากการทดลองผลิตผักพริกเนื้อหอมใหญ่ทั้ง 3 สูตร พบว่าผู้ประเมินให้คะแนนความชอบรวมของผักพริกเนื้อหอมใหญ่ สูตรที่ 1 มากที่สุดโดยให้คะแนนการยอมรับในด้านลักษณะทั่วไป สี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส ในระดับความชอบมาก และให้คะแนนการยอมรับด้านความชอบรวมในระดับความชอบมากที่สุด เนื่องจากผักพริกเนื้อหอมใหญ่สูตรที่ 1 มีลักษณะทั่วไปดี มีน้ำแกงขลุกขลิก สีสวยคือมีสีส้มแดง มีกลิ่นหอมของเครื่องเทศดี ไม่มีกลิ่นคาวของเนื้อ มีรสชาติที่กลมกล่อมของรสเผ็ด เค็ม หวานตามลำดับ เนื้อสัมผัสของเนื้อนุ่ม เคี้ยวง่าย และน่าจะเหมาะสมกับประเทศทางตะวันออกเฉียงเพราะมีเครื่องเทศมาก ส่วนผักพริกเนื้อหอมใหญ่สูตรที่ 2 ผู้ชิมให้การยอมรับดีกว่าสูตรที่ 3 เนื่องจากเป็นผักพริกเนื้อมีรสชาติเข้มข้นอร่อยมีกลิ่นหอม แต่เนื้อสัมผัสจะเหนียว เป็นรสชาติที่เหมาะสมกับคนทั่วไป มีกลิ่นของเครื่องเทศน้อยกว่าสูตรที่ 1 แต่มากกว่าสูตรที่ 3 ผักพริกเนื้อหอมใหญ่สูตรที่ 3 ได้รับคะแนนความชอบร่วมน้อยที่สุดและอร่อยน้อยที่สุด

ผลการประเมินการยอมรับแผนงเนื้อ

จากการทดลองผลิตตำรับ แผนงเนื้อ จำนวน 3 สูตร เมื่อนำมาประเมินคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส ผลการประเมิน แสดงดังตารางที่ 4.20

ตารางที่ 4.20 คะแนนเฉลี่ยการประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัสเพื่อประเมินด้านความยอมรับของแผ่นเนื้อโดยใช้สูตรที่แตกต่างกัน 2548 (N= 30)

ปัจจัยทดสอบ	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
ลักษณะทั่วไป	8.33±0.80 ^a	8.13±1.07 ^a	6.70±1.49 ^b
สี	8.27±0.74 ^a	7.97±1.43 ^a	7.07±1.36 ^b
กลิ่น	7.90±0.99 ^a	7.23±1.30 ^a	6.17±1.97 ^b
รสชาติ	7.97±0.89 ^a	6.10±1.90 ^b	6.30±1.84 ^b
เนื้อสัมผัส	7.93±0.87 ^a	6.70±1.39 ^b	6.07±1.96 ^b
ความชอบรวม	7.87±0.78 ^a	7.40±1.22 ^a	6.33±1.95 ^b

หมายเหตุ ตัวอักษร a,b ที่เหมือนกันในแนวนอนไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$

แผ่นเนื้อสูตรที่ 1 และ 2 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 3 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) ในด้านลักษณะทั่วไป สี กลิ่น และความชอบรวม โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านลักษณะทั่วไป ของแผ่นเนื้อ สูตรที่ 2 และ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมากที่สุด (8.13-8.33) ขณะที่สูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง (6.70)

ด้านสี ของแผ่นเนื้อสูตรที่ 2 และ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก-ชอบมากที่สุด (7.97-8.27) ขณะที่สูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.07)

ด้านกลิ่นของแผ่นเนื้อสูตรที่ 2 และ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.23-7.90) ขณะที่สูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง (6.17)

ด้านความชอบรวม ของแผ่นเนื้อสูตรที่ 2 และ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.40-7.87) ขณะที่สูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง (6.33)

แผ่นเนื้อสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับมากกว่าสูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) ในด้านรสชาติและเนื้อสัมผัส โดยจำแนกระดับการยอมรับดังนี้

ด้านรสชาติ ของแผ่นเนื้อสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.97) ขณะที่สูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง (6.10-6.30)

ด้านเนื้อสัมผัส ของแผ่นเนื้อสูตรที่ 1 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบมาก (7.93) ขณะที่สูตรที่ 3 และสูตรที่ 2 ได้รับคะแนนการยอมรับระดับชอบปานกลาง (6.07-6.70)

ดังนั้นเมื่อพิจารณาผลการทดสอบในทุกปัจจัย (ลักษณะทั่วไป, สี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบรวม) พบว่า แขนงเนื้อสูตรที่ 1 ซึ่งได้รับคะแนนด้านความชอบรวมในระดับชอบมาก และได้รับคะแนนด้านความชอบรวมมากกว่าสูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 (ตารางที่ 4.20)

วิจารณ์ผล แขนงเนื้อ 2548

จากการทดลองผลิตแขนงเนื้อ ทั้ง 3 สูตร พบว่าผู้ประเมินให้คะแนนความชอบรวมของ แขนงเนื้อ สูตรที่ 1 มากที่สุดโดยให้คะแนนการยอมรับในด้านลักษณะทั่วไป และสี ในระดับความชอบมากที่สุด และ ให้คะแนนการยอมรับด้านกลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสและความชอบรวม ในระดับความชอบมาก เนื่องจากแขนงเนื้อ สูตรที่ 1 มีรูปลักษณะทั่วไปคือมีสีส้มแดงของเครื่องแกง มีน้ำมันจากกะทิลอยหน้าเล็กน้อย ประกอบด้วยเครื่องแกง 35% เนื้อ 65% มีกลิ่นหอมของเครื่องแกง และเครื่องเทศ มีรสกลมกล่อมของรสเผ็ด เค็ม มัน หวานกะทิตามลำดับ เนื้อวุ้นตกลอด เนื้อนุ่มไม่เหนียว

รูปลักษณะทั่วไปของแขนงเนื้อสูตรที่ 2 มีลักษณะใกล้เคียงกับสูตรที่ 1 ส่วนแขนงเนื้อสูตรที่ 3 จะมี ส่วนของเครื่องแกงมากกว่า สูตรที่ 1 และสูตรที่ 2

สีของแขนงเนื้อสูตรที่ 1 และสูตรที่ 2 ใกล้เคียงกันคือมีสีส้มแดงของเครื่องแกง แต่สีของแขนงเนื้อ สูตรที่ 3 จะมีสีอ่อนกว่า สูตรที่ 1 และสูตรที่ 2

กลิ่นของแขนงเนื้อสูตรที่ 2 มีลักษณะใกล้เคียงกับสูตรที่ 1 คือมีกลิ่นหอมของเครื่องแกง และ เครื่องเทศ ส่วนแขนงเนื้อสูตรที่ 3 จะมีกลิ่นของเครื่องแกงและเครื่องเทศ น้อยกว่า สูตรที่ 1 และ สูตรที่ 2 รสชาติของแขนงเนื้อสูตรที่ 1 จะมีรสชาติดกลมกล่อมของรสเผ็ด เค็ม มัน หวานกะทิ ส่วน รสชาติของแขนงเนื้อสูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 มีรสเผ็ดน้อยไป และออกรสหวานมากเกินไป

เนื้อสัมผัสของเนื้อวุ้นของแขนงเนื้อสูตรที่ 1 จะมีเนื้อนุ่มไม่เหนียว ส่วนเนื้อสัมผัสของเนื้อวุ้นของ แขนงเนื้อสูตรที่ 2 และสูตรที่ 3 จะแข็งค่อนข้างเหนียว สูตรที่ 3 ได้รับการยอมรับน้อยที่สุดเนื่องจาก เนื้อของเครื่องแกงน้อยเกินไปทำให้มีลักษณะคล้ายคั่วกลิ้ง สีไม่เข้ม มีรสหวานเกินไป และ เนื้อวุ้น เหนียวเกินไป แขนงเนื้อ สูตรที่ 3 ได้รับคะแนนความชอบรวมน้อยที่สุดและอร่อยน้อยที่สุด

4.1.3.1 สรุปสูตรอาหารที่ได้รับคะแนนการยอมรับจากผู้บริโภคชาวมุสลิมสูงที่สุด มีดังนี้

แกงเขียวหวานไก่ สูตรที่ 3 ได้รับคะแนนความชอบรวมในระดับชอบมาก (7.93)

คั่วไก่ทอดกระเทียมพริกไทย สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบรวมในระดับชอบมาก (7.90)

ปลาทอดขมิ้น ได้รับคะแนนความชอบรวมในระดับชอบมาก (7.60)

คั่ววุ้นทอดกระเทียมพริกไทย สูตรที่ 3 ได้รับคะแนนความชอบรวมในระดับชอบมากที่สุด (8.03)

ปลาหมึกยัดไส้ข้าวเหนียว สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบรวมในระดับชอบมาก (7.74)

ผัดเผ็ดคั่วไก่ สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบรวมในระดับชอบมาก (7.70)

ผัดเผ็ดคั่ววุ้น สูตรที่ 3 ได้รับคะแนนความชอบรวมในระดับชอบมากที่สุด (8.07)

ผักเผ็ดเนื้อวัว สูตรที่ 3 ได้รับคะแนนความชอบรวมในระดับชอบมากที่สุด (8.17)

ผักพริกเนื้อหอมใหญ่ สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบรวมในระดับชอบมากที่สุด (8.17)

แผนงเนื้อ สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบรวมในระดับชอบมาก (7.87)

สูตรอาหารพื้นฐานคิงก่าวแสดงตามตารางที่ 4.21 – ตารางที่ 4.30

ตารางที่ 4.21 สูตรอาหารแกงเขียวหวานไก่ 2548

เครื่องปรุง	ปริมาณที่ใช้ (กรัม)	วิธีทำแกงเขียวหวานไก่
เนื้อไก่	435.00	1. หั่นตะไคร้ หอมและ กระเทียม
ใบโหระพา	15.00	2. ต้มลูกผักชีและยี่ห่วย าคให้ละเอียด
พริกชี้ฟ้าสดแดงหั่นแฉลบ	15.00	3. โขลกเครื่องแกงคังนี้ พริกชี้หนูสด พริกชี้ฟ้าเขียวสด ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด ลูกจันทร์ รากผักชี ให้ละเอียดแล้วใส่
พริกชี้ฟ้าสดเขียวหั่นแฉลบ	15.00	หอม กระเทียมลงโขลกต่อ พอละเอียดใส่กะปิ โขลกให้
มะเขือพวง	73.00	เข้ากัน
ผักหวาน	26.00	4. ล้างเนื้อไก่หั่นชิ้นขนาดกว้าง 3 ซม. ยาว 6 ซม. หนา 1
มะพร้าวขูด	581.00	ซม.
น้ำอุ่น	1,320.00	5. เคี่ยวใบโหระพาเป็นใบๆ พริกชี้ฟ้า หั่นแฉลบขาว ผักใบ
น้ำปลา	39.00	มะกรูด เอาเส้นแกนกลางใบออก บวมมะเขือพวง ล้างน้ำเอา
น้ำตาลปีบ	44.00	เมล็ดออก
เกลือ	5.00	6. เคี่ยวผักหวานใส่น้ำ 185.00 กรัม ปั่นให้ละเอียดกรอง
ใบมะกรูด	12.00	ด้วยผ้าขาวบาง
เครื่องแกง		5. คั้นมะพร้าวขูดด้วยน้ำอุ่น 528.00 กรัม คั้นให้ได้หัวกะทิ
พริกชี้หนูสดเขียว	9.00	และ ใช้น้ำอุ่น 792.00 กรัม คั้นให้ได้หางกะทิ
พริกชี้ฟ้าสดเขียว	119.00	วิธีทำ
ข่าซอย	9.00	1. นำหัวกะทิ ใส่หม้อ ตั้งไฟปานกลาง ทอหัวกะทิจับกัน
ตะไคร้	26.00	เป็นก้อนตักหัวกะทิออกยกกลง
ผิวมะกรูดหั่นฝอย	2.00	2. ใส่หัวกะทิที่ได้จากข้อ(1) ร้อยละ 35 ในกระทะ ขนาด
กระเทียมหั่นละเอียด	29.00	เส้นผ่าศูนย์กลาง 15 นิ้ว ตั้งไฟแล้วใส่เครื่องแกงผัดให้หอม
หอมแดงหั่นละเอียด	28.00	ใส่น้ำมัน ผัด 3 นาที เติมหักกะทิ ร้อยละ 32 ผัดต่อ 3 นาที
กะปิ	22.00	เติมหักกะทิ ร้อยละ 25 ผัดต่อจนเครื่องแกงหอม
ลูกผักชี	3.00	3. ใส่ไก่ในกระทะที่ผัดเครื่องไว้และใส่มะเขือพวง ใส่หาง
ลูกจันทร์ป่น	3.00	กะทิทั้งหมด ใส่น้ำปลา น้ำตาลปีบ และเกลือ เคี่ยวใช้เวลา
พริกไทยป่น	3.00	5 นาที
ยี่ห่วย	2.00	4. ใส่น้ำผักหวาน 70 กรัม เติมหักกะทิ ร้อยละ 33 ใส่พริก
พริกไทยเม็ด	2.00	

ตารางที่ 4.21 (ต่อ) สูตรอาหารแกงเขียวหวานไก่ 2548

เครื่องปรุง	ปริมาณที่ใช้ (กรัม)	วิธีทำแกงเขียวหวานไก่
รากผักชี	15.00	ซีฟู้ด ใส่ใบโหระพา ใบมะกรูด รอให้หัวกะทิเดือด ปิดไฟ ยกออกจากเตา
น้ำหนักรวมของวัตถุดิบ	2,852.00	
น้ำหนักสุกทั้งหมด (กรัม)	2112.00	ไก่ 30 ชิ้นหนัก 435.00 กรัม น้ำแกง 1677.00 กรัม
น้ำหนักเสิร์ฟต่อคน (กรัม)	211.00	ไก่ 3 ชิ้นหนัก 43.00 กรัม น้ำแกง 168.00 กรัม
สูตรนี้เสิร์ฟได้ (คน)	10	

ตารางที่ 4.22 สูตรอาหารคั่วไก่ทอดกระเทียมพริกไทย 2548

เครื่องปรุง	ปริมาณที่ใช้ (กรัม)	วิธีทำคั่วไก่ทอดกระเทียมพริกไทย	
คั่วไก่	750.00	<ol style="list-style-type: none"> ล้างคั่วไก่ให้สะอาดแล้วล้างด้วยน้ำเกลือ (เกลือ 1 ช้อนโต๊ะกับน้ำ 1 ถ้วยตวง) 1 ครั้ง จากนั้นล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 3 ครั้ง ใส่กระชอนตั้งให้สะเด็ดน้ำ โขลก ตะไคร้ กระเทียม ขมิ้น รากผักชี พริกไทยดำ ให้ละเอียด นำเครื่องที่โขลกไว้ผสมกับเกลือ น้ำตาลทราย น้ำปลา ผงชูรสใส่กับคั่วไก่ให้ทั่วแล้วนำไปหมัก 15 นาที นำกระทะขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 17 นิ้วตั้งไฟ แล้วใส่คั่วไก่ลงในกระทะ เติมน้ำ รอให้น้ำแห้ง แล้วใส่น้ำมันลงไป ทอดให้เหลืองกรอบ ทั้ง 2 ด้านคั่วขึ้นตั้งให้สะเด็ดน้ำมัน จัดใส่จาน นำกระเทียมสับละเอียดเขียวให้เหลืองกรอบ ผสมกับเกลือ แล้วโรยใส่ในคั่วไก่ที่ได้จากข้อ(4) 	
ขมิ้นสดหั่นฝอย	30.00		
รากผักชีหั่นละเอียด	13.00		
กระเทียมหั่นละเอียด	25.00		
พริกไทยดำป่น	13.00		
เกลือป่น	10.00		
น้ำตาลทราย	23.00		
น้ำปลา	30.00		
น้ำมัน (หมักคั่ว)	15.00		
น้ำ	150.00		
กระเทียมสำหรับโรยหน้า			
กระเทียมสับละเอียด	50.00		
เกลือป่น	3.00		
น้ำมัน (เขียวกระเทียม)	45.00		
น้ำหนักรวมของวัตถุดิบ	157.00		
น้ำหนักสุกทั้งหมด (กรัม)	600.0		600.0 กรัม
น้ำหนักเสิร์ฟต่อคน (กรัม)	60.0		60.0 กรัม
สูตรนี้เสิร์ฟได้ (คน)	10		

ตารางที่ 4.23 สูตรอาหารปลาโอทอดขมิ้น 2548

เครื่องปรุง	ปริมาณที่ใช้ (กรัม)	วิธีทำปลาโอทอดขมิ้น
ปลาโอตัดเป็นท่อน	667.00	1.ล้างปลาโอให้สะอาด แล้วหั่นเป็นชิ้นๆ ขนาดหนา 1 ซม. กว้าง 5 ซม.
ขมิ้นหั่นฝอย	33.00	
กระเทียมหั่นละเอียด	33.00	2.โขลกขมิ้น กระเทียม หอมแดง เกลือป่น พริกไทยดำเม็ด รากผักชี ให้ละเอียด
หอมแดง	40.00	
พริกไทยดำเม็ด	17.00	3.นำส่วนผสมจากข้อ 2 มาคลุกเคล้ากับปลาโอแล้วหมักไว้ประมาณ 15 นาที
พริกไทยขาวป่น	20.00	
เกลือป่น	17.00	4.ตั้งกระทะ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 17 นิ้ว ใส่น้ำมัน ใช้ความร้อนปานกลาง ให้น้ำมันร้อนจัด ใสปลาทอดทอดให้เหลืองกลับด้าน ครั้งละ 5 นาที ใช้เวลาทั้งหมด 10 นาที พอสุกตักขึ้นใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำมัน
รากผักชีหั่นละเอียด	10.00	
น้ำหนักรวมของวัตถุดิบ	837.00	
น้ำหนักสุกทั้งหมด (กรัม)	493.00	493.00 กรัม
น้ำหนักเซิร์ฟต่อคน (กรัม)	49.00	49.00 กรัม
สูตรนี้เซิร์ฟได้ (คน)	10	

Prince of Songkla University
Pattani Campus

ตารางที่ 4.24 สูตรอาหารคั้ววทอดกระเทียมพริกไทย 2548

เครื่องปรุง	ปริมาณที่ใช้ (กรัม)	วิธีทำคั้ววทอดกระเทียมพริกไทย
คั้วว	395.00	1. หั่นคั้ววกว้าง 3 ซม. ยาว 4 ซม. หนา 1 ซม. แล้วล้างด้วยน้ำเกลือ (เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ กับน้ำ 1 ถ้วยตวง) 1 ครั้ง จากนั้น ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 3 ครั้ง ใส่กระชอนตั้งให้สะเด็ดน้ำ 2. โขลกกระเทียม รากผักชี พริกไทย ให้ละเอียด 3. นำเครื่องที่โขลกไว้ผสมกับเกลือ น้ำตาลทราย ซีอิ๊วขาว แล้วนำมา คลุกเคล้ากับคั้วว หมักไว้ 15 นาที 4. นำกระทะตั้งไฟใส่คั้ววลงไป แล้วใส่น้ำมัน 4 นาที เมื่อน้ำมันแห้ง ใส่น้ำมันลงไปทอดกลับทั้ง 2 ด้าน ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำ 5. นำกระเทียมสับละเอียดเจียวให้เหลืองกรอบ ผสมกับเกลือ แล้วโรยใส่ในคั้ววที่ได้จากข้อ 4
กระเทียมหั่นละเอียด	26.00	
พริกไทยดำ	11.00	
รากผักชีหั่นละเอียด	9.00	
ซีอิ๊วขาว	21.00	
น้ำตาลทราย	5.00	
เกลือป่น	3.00	
ขมิ้นหั่นฝอย	12.00	
น้ำปลา	12.00	
น้ำมันสำหรับทอด	132.00	
น้ำมันสำหรับหมัก	13.00	
น้ำ สำหรับผัด	40.00	
กระเทียมสำหรับโรยหน้า		
กระเทียมสับละเอียด	22.00	
เกลือป่น	1.00	
น้ำมันสำหรับเจียว	25.00	
น้ำหนักรวมของวัตถุดิบ	727.00	
น้ำหนักสุทธิทั้งหมด (กรัม)	303.00	303.00 กรัม
น้ำหนักเนิร์ฟต่อคน (กรัม)	30.00	30.00 กรัม
สูตรนี้เนิร์ฟได้ (คน)	10	

ตารางที่ 4.25 สูตรอาหารปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียว 2548

เครื่องปรุง	ปริมาณที่ใช้ (กรัม)	วิธีทำปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียว
ปลาหมึกกล้วย	696.00	1.ล้างทำความสะอาดปลาหมึกแล้วล้างให้สะอาด
มะพร้าวขูด	580.00	2.แช่ข้าวเหนียวในน้ำร้อน 130.00 กรัม นาน 30 นาทีแล้วเทใส่กระชอนคั้งให้สะเด็ดน้ำ
น้ำ (คั้นหัวกะทิ)	300.00	
น้ำคั้นหางกะทิ	1,200.00	3.ใส่ข้าวเหนียวในถ้วยปลาหมึกตัวละ 11 กรัม แล้วใส่หัวปลาหมึกและนำก้านมะพร้าวมาจิ้ม เพื่อป้องกันหัวหลุด ตัวละ 1 อัน
น้ำตาลปีบ	128.00	4.ใส่น้ำคั้นหัวกะทิในมะพร้าวขูด คั้นเป็นหัวกะทิ และเติมน้ำคั้นหางกะทิในกานมะพร้าวคั้นเป็นหางกะทิ
เกลือป่น	14.00	
ข้าวเหนียวดิบ	302.00	
หอมแดงซอย	70.00	วิธีทำ
ตะไคร้หั่นท่อน 2 นิ้วทูป	58.00	1.นำหางกะทิ ร้อยละ 75.00 ใส่หม้อขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 10.5 นิ้ว ตั้งไฟให้เดือด แล้วใส่หอมแดงซอย ตะไคร้ พริกไทยป่น ใส่
พริกไทยป่น	9.00	ปลาหมึกที่ซัดใส่ข้าวเหนียวแล้วเคี่ยวไฟอ่อนปานกลางเป็นเวลา 20
น้ำหนักรวมของวัตถุดิบ	3,357.00	นาที แล้วเติมหางกะทิที่เหลือ จนหมดเคี่ยวต่ออีก 10 นาที ขณะเคี่ยว
น้ำ (สำหรับแช่ข้าวเหนียว)	278.00	ต้องให้น้ำแกงท่วมปลาหมึก ข้าวเหนียวจึงสุก ใส่น้ำตาลปีบ เกลือ คน
ก้านมะพร้าว (กลัดหัวปลาหมึก) 3 ชม	30 อัน	ให้ละลาย ใส่หัวกะทิ รอให้เดือด ยกถาด ตักเสิร์ฟ ตกแต่งด้วยผักชีเด็ดเป็นใบ
น้ำหนักสุกทั้งหมด (กรัม)	1299.00	ปลาหมึก 30 ตัว (696.00 กรัม) น้ำแกง 464.00 กรัม ผัก 139.00 กรัม
น้ำหนักเสิร์ฟต่อคน (กรัม)	130.00	ปลาหมึก 3 ตัว (70.00 กรัม) น้ำแกง 60.00 กรัม
สูตรนี้เสิร์ฟได้ (คน)	10	

ตารางที่ 4.26 สูตรอาหารผักเผ็ดดับไก่ 2548

เครื่องปรุง	ปริมาณที่ใช้ (กรัม)	วิธีทำผักเผ็ดดับไก่
ดับไก่	649.00	<p>1.ล้างดับไก่ ให้สะอาดแล้วนำไปล้างกับน้ำเกลือ โดยใช้เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ น้ำ 1 ถ้วยตวงคนให้ละลาย แล้วนำดับลงไปล้างในน้ำเกลือ 1 ครั้ง และล้างด้วยน้ำเปล่าอีก 3 ครั้ง ตั้งให้สะเด็ดน้ำ นำไปหั่นเป็นชิ้นขนาดกว้าง 1.5 ซม. ยาว 4.5 ซม. นำน้ำ 3,750.00 กรัม ใส่หม้อขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 10.5 นิ้ว ตั้งให้เดือด แล้วนำดับไก่ไปลวกในน้ำเดือด 15 วินาที นำดับไก่ที่ลวกแล้วตั้งให้สะเด็ดน้ำ</p> <p>2.คั่วซีอิ้วให้หอม ใช้ไฟอ่อนแล้วไปโขลกให้ละเอียดพักไว้</p> <p>3.นำพริกแห้งเม็ดใหญ่แกะเมล็ดออกและ พริกขี้หนูแห้งแช่น้ำร้อน 20 นาที แล้วนำไปหั่น</p> <p>4.หั่นข่า ตะไคร้ ขมิ้น พริกขี้หนูสด รากผักชี ผิวมะกรูด หอมแดง และกระเทียม</p> <p>5.โขลกเครื่องแกงคั้งนี้ โขลกพริกแห้งใหญ่และพริกขี้หนูแห้งให้ละเอียด แล้วใส่ ตะไคร้ ข่า ขมิ้น ผิวมะกรูด โขลกให้ละเอียด แล้วใส่ หอมแดง กระเทียม โขลกให้ละเอียด จึงใส่กะปิ พริกไทยดำและซีอิ้วรา โขลกละเอียด</p> <p>6.ใบโหระพาเด็ดเป็นใบ ใบมะกรูดหั่นหยาบ พริกไทยอ่อนแกะเป็นเม็ดๆ</p> <p>วิธีทำ</p> <p>1.นำกระทะ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 15 นิ้ว ตั้งไฟใส่น้ำมันให้ร้อน ใส่เครื่องแกงคั่วให้หอม 4 นาที ใส่น้ำสำหรับผัด 155.00 กรัม ผัด 10 นาที แล้วใส่ดับไก่ผัดให้เข้ากัน 5 นาที</p> <p>2.ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลา เติมน้ำสำหรับผัดที่เหลือ ผัดให้เข้ากัน 5 นาที ใส่ใบมะกรูด ใบโหระพา เม็ดพริกไทยอ่อน พริกขี้ฟ้าสดแดง เขียว ยกลงตักใส่จานเสิร์ฟ</p>
เม็ดพริกไทยอ่อน	52.00	
พริกขี้ฟ้าเขียวหั่นแฉลบ	22.00	
พริกขี้ฟ้าแดงหั่นแฉลบ	22.00	
ใบโหระพาเด็ดเป็นใบ	35.00	
ใบมะกรูดหั่นหยาบ	13.00	
น้ำตาลปีบ	39.00	
น้ำปลา	41.00	
น้ำ (ผัด)	388.00	
น้ำมันพืช	69.00	
เครื่องแกง		
พริกแห้งเม็ดใหญ่	15.00	
พริกขี้หนูแห้ง	7.00	
พริกขี้หนูสด	13.00	
ขมิ้นหั่นฝอย	15.00	
หอมแดงซอย	7.00	
ข่าหั่นละเอียด	9.00	
ตะไคร้หั่นฝอย	26.00	
ผิวมะกรูด	4.00	
รากผักชีหั่นละเอียด	9.00	
ซีอิ้วคั่ว	7.00	
พริกไทยเม็ด	2.00	
กระเทียม	11.00	
กะปิ	33.00	
น้ำหนักรวมของวัตถุดิบ	1,488.00	
น้ำหนักสุกทั้งหมด (กรัม)	900.00	ดับ 30 ชิ้นหนัก 498.00 กรัม น้ำแกงหนัก 238.00 กรัม ผักหนัก 165.00 กรัม
น้ำหนักเสิร์ฟต่อคน (กรัม)	90.00	ดับ 3 ชิ้นหนัก 49.00 กรัม น้ำแกง หนัก 24.00 กรัม ผักหนัก 16.00 กรัม
สูตรนี้เสิร์ฟได้ (คน)	10	

ตารางที่ 4.27 สูตรอาหารผัดเผ็ดคั้ว 2548

เครื่องปรุง	ปริมาณที่ใช้ (กรัม)	วิธีทำผัดเผ็ดคั้ว
คั้วหั่นเป็นชิ้น	474.00	1.ล้างคั้วให้สะอาด แล้วหั่นเป็นชิ้นขนาดกว้าง 2.5 ซม. ยาว 3.5 ซม. หนา 0.3 ซม. แล้วนำคั้วมาล้างด้วยน้ำเกลือ (เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ ผสม น้ำ 2 ถ้วยตวง) 1 ครั้ง แล้วล้างน้ำเปล่า 3 ครั้ง ใส่ ใ้กระชอนตั้งให้ สะเด็ดน้ำ และซับน้ำให้แห้ง 2. พริกแห้งเม็ดใหญ่ แกะเมล็ดออก และพริกชี้หนูแห้ง นำไปแช่น้ำ ร้อน 20 นาที แล้วนำไปหั่น 3. ซอยกระเทียม หัวหอม หั่นตะไคร้ ช่า ขมิ้น 4. โขลกเครื่องแกงโดย โขลกพริกแห้ง และพริกชี้หนูแห้งให้ละเอียด ก่อน จึงนำข่า ตะไคร้ ขมิ้น โขลกคั่ว ให้ละเอียด แล้วจึงใส่ หอมแดง กระเทียม โขลกให้ละเอียด ใส่กะปิ โขลกคั่วให้เข้ากัน 3. เต้าโหวด พริกชี้ฟ้าเขียวแดงหั่นแฉลบ วิธีทำ 1. นำกระทะขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 15 นิ้ว ตั้งไฟใส่น้ำมันให้ร้อน นำ เครื่องแกงที่โขลกละเอียดแล้วลงไปผัดให้หอม นาน 2 นาที ใช้ไฟอ่อน แล้วเติมน้ำ ผัด 4 นาที 2. ใส่คั้วที่เตรียมไว้ลงผัด แล้วใส่น้ำสำหรับผัด ใส่น้ำปลาน้ำตาลทราย ผัด ไปอีก 4 นาที ให้นำขูดขลิบ และคั้วสุกดี ใส่ใบมะกรูดหั่นฝอย พริกชี้ฟ้าแดงเขียว ผัดต่อ 1 นาที ใส่ใบโหระพา ปิดไฟยกถง
น้ำปลา	19.00	
น้ำตาลทราย	25.00	
ใบมะกรูดหั่นฝอย	8.00	
ใบโหระพาเด็ดเป็นใบ	15.00	
พริกชี้ฟ้าสดเขียวหั่น แฉลบ	9.00	
พริกชี้ฟ้าสดแดงหั่นแฉลบ	10.00	
น้ำ (ผัด)	164.00	
น้ำมันพืช	38.00	
เครื่องผัดเผ็ด		
พริกแห้งเม็ดใหญ่	19.00	
พริกชี้หนูแห้ง	11.00	
กระเทียมซอย	15.00	
หอมแดงซอย	15.00	
ข่าหั่นละเอียด	10.00	
ตะไคร้หั่นฝอย	19.00	
กะปิ	15.00	
ขมิ้นหั่น	15.00	
น้ำหนักรวมของวัตถุดิบ	881.00	
น้ำหนักสุกทั้งหมด (กรัม)	440.00	440.00 กรัม คั้ว 60 ชิ้น
น้ำหนักเสริฟต่อคน (กรัม)	44.00	44.00 กรัม คั้ว 6 ชิ้น
สูตรนี้เสริฟได้ (คน)	10	

ตารางที่ 4.28 สูตรอาหารผักเผ็ดเนื้อ 2548

เครื่องปรุง	ปริมาณที่ใช้ (กรัม)	วิธีทำผักเผ็ดเนื้อ
เนื้อสันใน	353.00	1.ล้างเนื้อให้สะอาดแล้วเอามันออก หั่นเป็นชิ้นขนาด ยาว 3.5 ซม. กว้าง 2.5 ซม.หนา 0.3 ซม แล้วนำไปเคี้ยว โดยใช้ น้ำ 2,000.00 กรัม ใช้เวลา 1 ชั่วโมง 2. แช่วริกแห้งเม็ดใหญ่ และพริกขี้หนูแห้ง ในแช่น้ำร้อน 20 นาที แล้วนำไปหั่น 3. ซอยกระเทียมและหัวหอม หั่นตะไคร้ หั่นข่า และขมิ้น 4. โขลกเครื่องแกง โดยโขลกพริกแห้ง และพริกขี้หนูแห้ง ให้ละเอียด จึงใส่ ข่า ตะไคร้ ขมิ้น โขลกต่อให้ละเอียด แล้วจึงใส่หอมกระเทียม โขลกให้ละเอียด ใส่กะปิ พริกไทยดำ โขลกต่อให้เข้ากัน 5.เค็ดใบโหระพา ใบมะกรูดหั่นฝอย พริกชี้ฟ้าแดงเขียวหั่นแฉลบ วิธีทำ 1.ตั้งกระทะ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 15 นิ้วใส่น้ำมันให้ร้อนนำเครื่องแกงที่โขลกละเอียดแล้วลงไปผัด 4 นาทีใช้ไฟอ่อนๆ ให้หอม ใส่น้ำลงไป ผัด 10 นาที 2.ใส่เนื้อ พร้อมน้ำ ที่เคี้ยวเนื้อ ลงไปผัด ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลทราย เกลือ ผัดไป 3 นาที ให้น้ำขลุกขลิก แล้วใส่ใบมะกรูดหั่นฝอย ใส่พริกชี้ฟ้า ผัดต่ออีก 2 นาที ใส่ใบโหระพา ปิดไฟยกลง
เกลือป่น	1.00	
ใบมะกรูดหั่นฝอย	9.00	
ใบโหระพาเค็ดเป็นใบ	18.00	
พริกชี้ฟ้าสดเขียวหั่นแฉลบ	5.00	
พริกชี้ฟ้าสดแดงหั่นแฉลบ	8.00	
น้ำมันพืช	44.00	
น้ำตาลทราย	34.00	
น้ำสำหรับผัด	257.00	
เครื่องแกงผักเผ็ด		
พริกแห้งเม็ดใหญ่	21.00	
พริกขี้หนูแห้ง	13.00	
กระเทียมสับละเอียด	21.00	
หอมแดงซอย	13.00	
ข่าหั่นละเอียด	11.00	
ตะไคร้หั่นฝอย	26.00	
ขมิ้นหั่น	21.00	
พริกไทยเม็ด	4.00	
กะปิ	13.00	
น้ำหนักรวมของวัตถุดิบ	872.00	
น้ำหนักสุกทั้งหมด (กรัม)	520.00	520.00 กรัม
น้ำหนักเสิร์ฟต่อคน (กรัม)	52.00	52.00 กรัม
สูตรนี้เสิร์ฟได้ (คน)	10	

ตารางที่ 4.29 สูตรอาหารผัดพริกเนื้อหอมใหญ่ 2548

เครื่องปรุง	ปริมาณที่ใช้ (กรัม)	วิธีทำผัดพริกเนื้อหอมใหญ่
เนื้อวัว (สันใน)	595.00	<p>1.หั่นเนื้อขนาดกว้าง 2 ซม. ยาว 3.5 ซม. หยา 0.3 ซม. นำไปเคี่ยวโดยใส่ น้ำ 2,000 กรัม ใช้เวลา 1 ชั่วโมง 30 นาที</p> <p>2.นำลูกผักชี ขี้หว่า ไปคั่วให้หอม แล้วโขลกให้ละเอียด</p> <p>3.แครอท หั่น ยาว 4 ซม. หยา 0.5 ซม. กว้าง 0.5 ซม. ลวกในน้ำเดือด 30 วินาที ยกขึ้นแล้วใส่ในน้ำเย็นนาน 3 นาที นำขึ้นตั้งให้สะเด็ดน้ำ</p> <p>วิธีทำ</p> <p>1. นำกระทะขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 17 นิ้ว ตั้งไฟใส่น้ำมัน ใช้ไฟปานกลางให้น้ำมันร้อนใส่กระเทียมเจียวให้เหลือง หอมแล้วใส่เนื้อผัดให้ทั่ว ใส่ลูกผักชีป่น ขี้หว่าป่น พริกไทยป่น พริกป่นอินเดีย ขมิ้นผงและใบกระวาน ผัดพอทั่ว ปรุงด้วยเกลือ น้ำตาลทราย น้ำตาลปี๊บ</p> <p>2.แล้วจึงใส่หอมใหญ่ แครอท พริกชี้ฟ้า พริกหยวก ผัดให้หอมพอสุกทั่ว 5 นาที ปิดไฟ โรยหน้าด้วยผักชี</p>
น้ำมันพืช	95.00	
กระเทียมสับละเอียด	64.00	
ลูกผักชีป่น	7.00	
ขี้หว่า	7.00	
พริกไทยขาวป่น	5.00	
พริกป่นอินเดีย	7.00	
ผงขมิ้น	2.00	
เกลือป่น	17.00	
น้ำตาลทราย	10.00	
น้ำตาลปี๊บ	10.00	
ใบกระวาน	2.00	
หอมใหญ่	136.00	
แครอท	136.00	
พริกชี้ฟ้าเขียวแดง	41.00	
พริกชี้ฟ้าเขียว	41.00	
พริกชี้ฟ้าแดงหั่นเกลียว	17.00	
พริกหยวก	81.00	
น้ำ (ผัด)	93.00	
ใบผักชีสำหรับโรยหน้า	20.00	
น้ำหนักรวมของวัตถุดิบ	1,386.00	
น้ำหนักสุทธิทั้งหมด (กรัม)	1000.00	เนื้อ 40 ชิ้นหนัก 400.00 กรัม ผัก 600.00 กรัม
น้ำหนักเสิร์ฟต่อคน (กรัม)	100.00	เนื้อ 4 ชิ้นหนัก 40.00 กรัม ผัก 60.00 กรัม
สูตรนี้เสิร์ฟได้ (คน)	10	

ตารางที่ 4.30 สูตรอาหารแผนงเนื้อ 2548

เครื่องปรุง	ปริมาณที่ใช้ (กรัม)	วิธีทำแผนงเนื้อ
เนื้อ	655.00	1.แยกตัวเครื่องเทศคั่วไปนี้ ลูกผักชี ยี่หระ คอกจันทรแห้ง
ใบมะกรูด	1.43	กานพลู หัวหอมใช้ไฟอ่อนๆ และโขลกให้ละเอียดพักไว้
ใบโหระพา	14.29	2. นำพริกแห้ง แกะเมล็ดแช่น้ำร้อน 20 นาที บีบน้ำออก นำไปหั่น
พริกชี้ฟ้าแดง	9.29	3. ซ้าหั่นแฉ่วบางๆ ตะใคร้หั่นฝอย หั่นหอมแดง กระเทียมให้
พริกชี้ฟ้าเขียว	9.29	ละเอียด
มะพร้าวขูด	297.86	4. โขลกเครื่องแกง โดยโขลกพริกแห้ง พริกขี้หนู เกลือ จนละเอียด
น้ำปลา	16.43	ใส่ข่า ตะใคร้ หัวมะกรูด พริกไทย รากผักชี โขลกพอละเอียด แล้ว
น้ำตาลปีบ	21.43	ใส่หอม กระเทียม โขลกให้ละเอียดอีกครั้ง เดิมกะปิ้งไป โขลกให้
เกลือ	3.57	เข้ากัน แล้วจึงใส่เครื่องเทศที่คั่วที่โขลกไว้แล้ว โขลกพริกแกง
น้ำอุ่น (คั้นกะทิ)	657.14	ละเอียด
เครื่องแกงแผนง		5. ล้างเนื้อ ให้สะอาด หั่นเป็นขนาด กว้าง 2.5 ซม ยาว 3.5 ซม.หนา
พริกแห้งเม็ดใหญ่	16.43	0.3 ซม. ใส่หม้อขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 22 ซม. ใส่น้ำ 567.00 กรัม
พริกขี้หนูสวนสีแดง	17.86	ตั้งไฟปานกลาง เคี่ยวจนเนื้อนุ่ม และน้ำแห้ง
เกลือ	3.57	6. เคี่ยวใบโหระพาเป็นใบๆ แกะเมล็ดพริกชี้ฟ้าซอยเป็นเส้นฝอย
น้ำมัน	9.29	สำหรับโรยหน้า
ข่า	3.57	7. ใส่น้ำคั้นกะทิ 262.00 กรัม คั้นให้ได้ หัวกะทิ และใส่น้ำอีก
ตะใคร้	21.43	395.00 กรัม คั้นให้ได้หางกะทิ
หัวมะกรูด	2.14	วิธีทำ
พริกไทย	1.43	1. นำหัวกะทิใส่หม้อตั้งไฟ ตั้งให้เดือด พักไว้
หอมแดง	23.57	2. นำหางกะทิ ใส่หม้อตั้งไฟ ตั้งให้เดือด พักไว้
กระเทียม	45.00	3. แบ่งหัวกะทิร้อยละ 50.00 ใส่กระทะขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 15 นิ้ว
กะปิ	9.29	ใส่น้ำพริกแกง ใส่น้ำมัน ผัดนาน 5 นาที เดิมหางกะทิ ร้อยละ 34.00
รากผักชี	7.14	และผัดไปอีก 9 นาที เดิมหางกะทิ ร้อยละ 19.00 ผัดต่ออีก 4 นาที
ลูกผักชีป่น	5.00	4. แล้วเติมน้ำลงไปผัด ใสหางกะทิ ร้อยละ 47.00 ปรุงรสด้วย
คอกจันทรแห้ง	1.43	น้ำตาลปีบ น้ำปลา เกลือ ผัดไป 3 นาที โรยหน้าด้วยใบมะกรูดหั่น
กานพลู	0.71	ฝอย ใบโหระพา และพริกชี้ฟ้า และใส่หัวกะทิที่เหลือ รอให้เดือด
ยี่หระป่น	1.43	ปิดไฟ ยกลงเสิร์ฟ
น้ำหนักรวมของวัตถุดิบ	1855.00	
น้ำหนักสุกทั้งหมด (กรัม)	710.00	เนื้อ 500.00 กรัม น้ำแกง 210.00 กรัม
น้ำหนักเสิร์ฟต่อคน (กรัม)	71.00	เนื้อ 50.00 กรัม น้ำแกง 21.00 กรัม
สูตรนี้เสิร์ฟได้ (คน)	10	

4.1.4 ทดสอบความคงตัวของสูตรอาหารพื้นฐานที่ได้รับคะแนนการยอมรับจากผู้ประเมิน
สูงที่สุดมาปรุง จำนวน 3 ครั้งจำนวน 10 สูตร รายการอาหารที่ประกอบมีดังนี้
แกงเขียวหวานไก่ สูตรที่ 3 ได้รับคะแนนความชอบรวมในระดับชอบมาก (7.93)
ดับไก่ทอดกระเทียมพริกไทย สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบรวมในระดับชอบมาก (7.90)
ปลาทอดขมิ้น ได้รับคะแนนความชอบรวมในระดับชอบมาก (7.60)
ดับวัวทอดกระเทียมพริกไทย สูตรที่ 3 ได้รับคะแนนความชอบรวมในระดับชอบมากที่สุด (8.03)
ปลาหมึกขี้คั่วใส่ข้าวเหนียว สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบรวมในระดับชอบมาก (7.74)
ผัดเผ็ดดับไก่ สูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบรวมในระดับชอบมาก (7.70)
ผัดเผ็ดดับวัว สูตรที่ 3 ได้รับคะแนนความชอบรวมในระดับชอบมากที่สุด (8.07)
ผัดเผ็ดเนื้อวัว สูตรที่ 3 ได้รับคะแนนความชอบรวมในระดับชอบมากที่สุด (8.17)
ผัดพริกเนื้อหอมใหญ่ สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบรวมในระดับชอบมากที่สุด (8.17)
แผ่นงเนื้อ สูตรที่ 1 ได้รับคะแนนความชอบรวมในระดับชอบมาก (7.87)
แต่ละสูตรจะทำการปรุงจำนวน 3 ครั้ง และนำมาให้ผู้ประเมินที่เป็นชาวมุสลิมจีนเพื่อประเมิน
คุณภาพทางด้านประสาทสัมผัสโดยใช้ผู้ประเมินจำนวน 30 คน ประเมินโดยวิธีการให้คะแนน
ความชอบ 9 ระดับคะแนน ผลการประเมิน แสดงดังตารางที่ 4.31 – ตารางที่ 4.40)

ตารางที่ 4.31 คะแนนเฉลี่ยการประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัสเพื่อประเมินด้านความยอมรับ
ของแกงเขียวหวานไก่โดยใช้สูตรเดียวกันแต่ปรุงจำนวน 3 ครั้ง 2548 (N= 30)

ปัจจัยทดสอบ	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
ลักษณะทั่วไป	8.40±0.65 ^a	8.18±0.63 ^a	8.36±0.66 ^a
สี	8.01±0.55 ^a	7.97±0.52 ^a	8.27±0.73 ^a
กลิ่น	8.36±0.66 ^a	8.05±0.73 ^a	8.25±0.68 ^a
รสชาติ	8.40±0.65 ^a	8.07±0.70 ^a	8.20±0.67 ^a
เนื้อสัมผัส	8.48±0.64 ^a	8.18±0.63 ^a	8.29±0.69 ^a
ความชอบรวม	8.31±0.65 ^a	8.05±0.58 ^a	8.27±0.65 ^a

หมายเหตุ ตัวอักษร a ที่เหมือนกันในแนวนอนไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$

พบว่าผู้ประเมิน ให้คะแนนการประเมินแกงเขียวหวานไก่ ปรุงครั้งที่ 1, 2, และ 3 ในทุกปัจจัย
(ลักษณะทั่วไป, สี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบรวม) ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่
ระดับ $p \geq 0.05$ โดยมีคะแนนเฉลี่ยในด้านความชอบรวม อยู่ในระดับชอบมากที่สุด (8.21) สรุปว่า
การทดลองประกอบทั้ง 3 ครั้ง ไม่แตกต่างกัน (ไม่มีความเสถียร) (ตารางที่ 4.31)

สูตรแกงเขียวหวานไก่ซึ่งได้รับความพึงพอใจจากผู้ประเมินมากที่สุด ซึ่งจัดได้ว่าใช้เป็นสูตรพื้นฐานได้ มีองค์ประกอบของด้านปัจจัยต่างๆดังนี้

- ลักษณะทั่วไป : น้ำแกงมีสีเขียว มีน้ำมันจากกะทิลอยอยู่ด้านบนเล็กน้อย น้ำแกง 50% เนื้อ 50%
 ติ : มีสีเขียวมีน้ำมันจากกะทิลอยเล็กน้อย มีสีขาวของไก่ ติแดงจากพริกแดง ติเขียวจากพริกเขียว และ ใบ โหระพา
 กลิ่น : มีกลิ่นหอมจากเครื่องแกงและเครื่องเทศ ได้แก่ ใบ โหระพาและใบมะกรูด
 รสชาติ : มีรสชาติที่เข้มข้น กลมกล่อมของส่วนผสมของรสเผ็ด เค็ม หวานกะทิตามลำดับ
 เนื้อสัมผัส : เนื้อ ไก่นุ่ม เนื้อ ไก่ตุกตลอด

ตารางที่ 4.32 คะแนนเฉลี่ยการประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัสเพื่อประเมินด้านความยอมรับของคัปลั้ทอดกระเทียมพริกไทยโดยใช้สูตรเดียวกันแต่ปรุงจำนวน 3 ครั้ง 2548 (N= 30)

ปัจจัยทดสอบ	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
ลักษณะทั่วไป	8.72±0.47 ^a	8.63±0.47 ^a	8.56±0.45 ^a
สี	8.25±0.51 ^a	8.40±0.61 ^a	8.33±0.61 ^a
กลิ่น	8.45±0.61 ^a	8.26±0.62 ^a	8.19±0.59 ^a
รสชาติ	8.09±0.48 ^a	8.12±0.61 ^a	8.02±0.51 ^a
เนื้อสัมผัส	8.23±0.52 ^a	8.25±0.65 ^a	8.20±0.59 ^a
ความชอบรวม	8.28±0.57 ^a	8.21±0.58 ^a	8.22±0.61 ^a

หมายเหตุ ตัวอักษร a ที่เหมือนกันในแนวนอน ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$

พบว่าผู้ประเมินให้คะแนนการประเมินคัปลั้ทอดกระเทียมพริกไทย ปรุงครั้งที่ 1, 2, และ 3 ในทุกปัจจัย (ลักษณะทั่วไป, สี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบรวม) ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$ โดยมีคะแนนเฉลี่ยในด้านความชอบรวม อยู่ในระดับชอบมากที่สุด (8.24) (ตารางที่ 4.32)

สูตรคัปลั้ทอดกระเทียมพริกไทยซึ่งได้รับความพึงพอใจจากผู้ประเมินมากที่สุด ซึ่งจัดได้ว่าใช้เป็นสูตรพื้นฐานได้ มีองค์ประกอบของด้านปัจจัยต่างๆดังนี้

- รูปลักษณะทั่วไป: คัปลั้ทอดมีสีน้ำตาล มีกระเทียมเขียวโรยหน้า คัปลั้ทอดให้ตลอด
 สี : สีคัปลั้ทอดมีสีน้ำตาล กระเทียมเขียวสีเหลืองทอง
 กลิ่น : มีกลิ่นหอมจากกระเทียม พริกไทย และ ไม่มีกลิ่นเหม็นคาวจากคัปลั้
 รส : มีรสชาติกลมกล่อมของรส เค็มหวานและ เผ็ดเล็กน้อยจากพริกไทย
 เนื้อสัมผัส : คัปลั้ทอดนุ่มไม่แข็งมาก คัปลั้ทอดตลอด

ตารางที่ 4.33 คะแนนเฉลี่ยการประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัสเพื่อประเมินด้านความยอมรับของปลาโอทอดขมึ้นโดยใช้สูตรเดียวกันแต่ปรุงจำนวน 3 ครั้ง 2548 (N= 30)

ปัจจัยทดสอบ	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
ลักษณะทั่วไป	8.48±0.64 ^a	8.23±0.64 ^a	8.18±0.63 ^a
สี	8.28±0.60 ^a	8.23±0.64 ^a	8.14±0.62 ^a
กลิ่น	8.13±0.55 ^a	8.05±0.58 ^a	8.14±0.58 ^a
รสชาติ	8.06±0.49 ^a	8.24±0.65 ^a	8.06±0.54 ^a
เนื้อสัมผัส	8.06±0.49 ^a	8.01±0.51 ^a	8.05±0.58 ^a
ความชอบรวม	8.27±0.65 ^a	8.31±0.65 ^a	8.21±0.67 ^a

หมายเหตุ ตัวอักษร a ที่เหมือนกันในแนวนอนไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$

พบว่าผู้ประเมินให้คะแนนการประเมินปลาโอทอดขมึ้น ปรุงครั้งที่ 1, 2, และ 3 ในทุกปัจจัย (ลักษณะทั่วไป, สี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบรวม) ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$ โดยมีคะแนนเฉลี่ยในด้านความชอบรวม อยู่ในระดับชอบมากที่สุด (8.26) สรุปว่าการทดลองประกอบทั้ง 3 ครั้ง ไม่แตกต่างกัน (ไม่มีความเสถียร) (ตารางที่ 4.33)

สูตรปลาโอทอดขมึ้นซึ่งได้รับความพึงพอใจจากผู้ประเมินมากที่สุด ซึ่งจัดได้ว่าใช้เป็นสูตรพื้นฐานได้ มีองค์ประกอบของด้านปัจจัยต่างๆดังนี้

- ลักษณะทั่วไป : ปลา มีลักษณะกรอบ สีสวยน่ารับประทาน เป็นชิ้นปลาไม่เละ ไม่อมน้ำมัน ภายนอกมีสีเหลืองของขมิ้นเกาะที่เนื้อปลา
- สี : มีสีเหลืองของขมิ้นเกาะที่เนื้อปลา
- กลิ่น : มีกลิ่นหอมของเครื่องเทศที่ไต่ลงไป ไม่มีกลิ่นเหม็นคาวปลา
- รส : มีรสกลมกล่อมซึ่งเป็นส่วนผสมของรสเค็ม และหวานจากเนื้อปลา
- เนื้อสัมผัส : ลักษณะปลากรอบ แข็ง

ตารางที่ 4.34 คะแนนเฉลี่ยการประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัสเพื่อประเมินด้านความชอบรับของคัรบวทอคกระเทียมพริกไทยโดยใช้สูตรเดียวกันแต่ปรุงจำนวน 3 ครั้ง 2548 (N= 30)

ปัจจัยทดสอบ	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
ลักษณะทั่วไป	8.30±0.55 ^a	8.36±0.66 ^a	8.16±0.57 ^a
สี	8.45±0.61 ^a	8.40±0.65 ^a	8.25±0.68 ^a
กลิ่น	8.41±0.61 ^a	8.23±0.64 ^a	8.31±0.65 ^a
รสชาติ	8.37±0.61 ^a	8.27±0.65 ^a	8.18±0.63 ^a
เนื้อสัมผัส	8.47±0.62 ^a	8.23±0.64 ^a	8.27±0.78 ^a
ความชอบรวม	8.27±0.61 ^a	8.18±0.63 ^a	8.14±0.69 ^a

หมายเหตุ ควอักษร a ที่เหมือนกันในแนวนอนไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$

พบว่าผู้ประเมินให้คะแนนการประเมินคัรบวทอคกระเทียมพริกไทย ปรุงครั้งที่ 1, 2, และ 3 ในทุกปัจจัย (ลักษณะทั่วไป, สี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบรวม) ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$ โดยมีคะแนนเฉลี่ยในด้านความชอบรวม อยู่ในระดับชอบมากที่สุด (8.20) (ตารางที่ 4.34)

สูตรคัรบวทอคกระเทียมพริกไทยซึ่งได้รับความพึงพอใจจากผู้ประเมินมากที่สุด ซึ่งจัดได้ว่าใช้เป็นสูตรพื้นฐานได้ มีองค์ประกอบของคัรบปัจจัยต่างๆดังนี้

- ลักษณะทั่วไป : คัรบวทอคสีน้ำตาล ขึ้นคัรบสม่ำเสมอ มีกระเทียมเจียวโรยหน้า
- สี : คัรบวทอคมีสีน้ำตาลถึงน้ำตาลเข้ม กระเทียมเจียวสีเหลืองทอง
- กลิ่น : มีกลิ่นหอมจากกระเทียม พริกไทย และ กลิ่นคัรบว ไม่มีกลิ่นคาวของคัรบ
- รสชาติ : รสชาติกลมกล่อม มีรสเค็มหวาน และเผ็ดจากพริกไทย
- เนื้อสัมผัส : ช้านอกแข็งเล็กน้อยและช้าในนุ่ม ไม่ละ เนื้อคัรบสุกทั่ว

ตารางที่ 4.35 คะแนนเฉลี่ยการประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัสเพื่อประเมินด้านความยอมรับของปลาหมึกยักษ์ได้ข้าวเหนียวโดยใช้สูตรเดียวกันแต่ปรุงจำนวน 3 ครั้ง 2548 (N= 30)

ปัจจัยทดสอบ	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
ลักษณะทั่วไป	8.10±0.31 ^a	8.13±0.34 ^a	8.00±0.00 ^a
สี	8.03±0.18 ^a	8.10±0.30 ^a	8.07±0.37 ^a
กลิ่น	7.90±0.40 ^a	8.00±0.45 ^a	8.00±0.38 ^a
รสชาติ	7.97±0.32 ^a	8.00±0.26 ^a	8.07±0.26 ^a
เนื้อสัมผัส	8.13±0.63 ^a	8.16±0.52 ^a	8.07±0.26 ^a
ความชอบรวม	8.10±0.40 ^a	7.97±0.18 ^a	8.10±0.31 ^a

หมายเหตุ ตัวอักษร a ที่เหมือนกันในแนวนอน ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$

พบว่าผู้ประเมินให้คะแนนการประเมินปลาหมึกยักษ์ได้ข้าวเหนียว ปรุงครั้งที่ 1, 2, และ 3 ในทุกปัจจัย (ลักษณะทั่วไป, สี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบรวม) ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$ โดยมีคะแนนเฉลี่ยในด้านความชอบรวม อยู่ในระดับชอบมากที่สุด (8.06) สรุปว่าการทดลองประกอบทั้ง 3 ครั้ง ไม่แตกต่างกัน (ไม่มีความเสถียร) (ตารางที่ 4.35)

สูตรปลาหมึกยักษ์ได้ข้าวเหนียวซึ่งได้รับความพึงพอใจจากผู้ประเมินมากที่สุด ซึ่งจัดได้ว่าใช้เป็นสูตรพื้นฐานได้ มีองค์ประกอบของด้านปัจจัยต่างๆดังนี้

- รูปลักษณะทั่วไป : ตัวปลาหมึกมีสีขาวอมม่วงดำมีหนังติดอยู่ แต่จะเป็นสีขาวถ้าไม่มีหนังติด น้ำแกง ชั้นปานกลาง น้ำแกง มีสีขาวอมม่วงจากปลาหมึกและน้ำกะทิ
- สี : ตัวปลาหมึกจะมีสีขาวอมม่วงดำมีหนังติด และน้ำกะทิมีสีม่วงอ่อนจากหนังปลาหมึก
- กลิ่น : มีกลิ่นหอมจากสมุนไพร เช่น ตะไคร้ หอมแดง และกลิ่นหอมจากปลาหมึก
- รส : มีรสกลมกล่อมจากรสหวานเค็ม และมันจากกะทิ
- เนื้อสัมผัส : ปลาหมึกสุกนุ่ม ไม่เหนียว ข้าวเหนียวต้องสุกให้ทั่ว

ตารางที่ 4.36 คะแนนเฉลี่ยการประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัสเพื่อประเมินด้านความชอบรับของผักเผ็ดดับไก่โดยใช้สูตรเดียวกันแต่ปรุงจำนวน 3 ครั้ง 2548 (N= 30)

ปัจจัยทดสอบ	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
ลักษณะทั่วไป	8.42±0.56 ^a	8.38±0.71 ^a	8.53±0.63 ^a
สี	8.58±0.57 ^a	8.48±0.72 ^a	8.35±0.62 ^a
กลิ่น	8.53±0.65 ^a	8.35±0.73 ^a	8.39±0.62 ^a
รสชาติ	8.37±0.71 ^a	8.26±0.72 ^a	8.25±0.68 ^a
เนื้อสัมผัส	8.54±0.58 ^a	8.50±0.68 ^a	8.48±0.64 ^a
ความชอบรวม	8.57±0.59 ^a	8.50±0.68 ^a	8.44±0.65 ^a

หมายเหตุ ตัวอักษร a ที่เหมือนกันในแนวนอน ไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$

พบว่าผู้ประเมินให้คะแนนการประเมินผักเผ็ดดับไก่ ปรุงครั้งที่ 1, 2, และ 3 ในทุกปัจจัย (ลักษณะทั่วไป, สี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบรวม) ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$ โดยมีคะแนนเฉลี่ยในด้านความชอบรวม อยู่ในระดับชอบมากที่สุด (8.50) สรุปว่าการทดลองประกอบทั้ง 3 ครั้ง ไม่แตกต่างกัน (ไม่มีความเสถียร) (ตารางที่ 4.36)

สูตรผักเผ็ดดับไก่ ซึ่งได้รับความพึงพอใจจากผู้ประเมินมากที่สุด ซึ่งจัดได้ว่าใช้เป็นสูตรพื้นฐานได้ มีองค์ประกอบของด้านปัจจัยต่างๆดังนี้

รูปลักษณะทั่วไป : มีน้ำแกงขลุกขลิก ดับไก่ตุกตลอด มีเครื่องเทศคุดอยู่ที่ดับเล็กน้อย ดับไก่ไม่

และ

สี : มีสีส้มน้ำตาลจากเครื่องแกงเผ็ด และดับไก่มีสีน้ำตาล

กลิ่น : มีกลิ่นหอมจากเครื่องเทศและสมุนไพรเช่น ขอบมะกรูดและไม่มีกลิ่นคาวของดับไก่

รสชาติ : มีรสชาติเข้มข้นกลมกล่อมของรสเผ็ด เค็ม หวานตามลำดับ

เนื้อสัมผัส : ดับไก่นุ่มไม่และ

ตารางที่ 4.37 คะแนนเฉลี่ยการประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัสเพื่อประเมินด้านความชอบรับของผักเผ็ดดับัวโดยใช้สูตรเดียวกันแต่ปรุงจำนวน 3 ครั้ง 2548 (N= 30)

ปัจจัยทดสอบ	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
ลักษณะทั่วไป	8.30±0.61 ^a	8.40±0.65 ^a	8.28±0.60 ^a
สี	8.50±0.59 ^a	8.40±0.65 ^a	8.53±0.63 ^a
กลิ่น	8.46±0.63 ^a	8.36±0.66 ^a	8.27±0.65 ^a
รสชาติ	8.25±0.13 ^a	8.13±0.11 ^a	8.14±0.11 ^a
เนื้อสัมผัส	8.13±0.63 ^a	8.18±0.63 ^a	8.23±0.64 ^a
ความชอบรวม	8.32±0.62 ^a	8.27±0.65 ^a	8.20±0.67 ^a

หมายเหตุ ตัวอักษร a ที่เหมือนกันในแนวนอนไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$

พบว่าผู้ประเมินให้คะแนนการประเมินผักเผ็ดดับัว ปรุงครั้งที่ 1, 2, และ 3 ในทุกปัจจัย (ลักษณะทั่วไป, สี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบรวม) ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$ โดยมีคะแนนเฉลี่ยในด้านความชอบรวม อยู่ในระดับชอบมากที่สุด (8.26) สรุปว่าการทดลองประกอบทั้ง 3 ครั้ง ไม่แตกต่างกัน (ไม่มีความเสถียร) (ตารางที่ 4.37)

สูตรผักเผ็ดดับัวซึ่งได้รับความพึงพอใจจากผู้ประเมินมากที่สุด ซึ่งจัดได้ว่าใช้เป็นสูตรพื้นฐานได้ มีองค์ประกอบของด้านปัจจัยต่างๆดังนี้

ลักษณะทั่วไป : มีสีส้มน้ำตาล ดับัวสีน้ำตาล มีน้ำแกงขลุกขลิก ดับัวสุกตลอด มีเครื่องแกงติดที่ดับัวเล็กน้อย ดับัวไม่ละ

สี : มีสีส้มน้ำตาลจากเครื่องแกงเผ็ด

กลิ่น : มีกลิ่นหอมจากเครื่องเทศ ใบมะกรูดและกลิ่นจากดับัว

รสชาติ : รสชาติกลมกล่อมของส่วนผสมของรสเผ็ด เค็มหวานตามลำดับ ไม่หวาน หรือ เค็มจนเกินไป

เนื้อสัมผัส : ดับัวสุกให้ทั่ว ไม่ละ

ตารางที่ 4.38 คะแนนเฉลี่ยการประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัสเพื่อประเมินด้านความชอบรับของผักเผ็ดเนื้อโดยใช้สูตรเดียวกันแต่ปรุงจำนวน 3 ครั้ง 2548 (N= 30)

ปัจจัยทดสอบ	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
ลักษณะทั่วไป	8.46±0.60 ^a	8.37±0.69 ^a	8.40±0.65 ^a
สี	8.45±0.57 ^a	8.35±0.62 ^a	8.48±0.64 ^a
กลิ่น	8.36±0.58 ^a	8.23±0.66 ^a	8.29±0.69 ^a
รสชาติ	8.11±0.52 ^a	8.18±0.63 ^a	8.10±0.60 ^a
เนื้อสัมผัส	8.46±0.60 ^a	8.42±0.69 ^a	8.27±0.65 ^a
ความชอบรวม	8.57±0.62 ^a	8.53±0.63 ^a	8.61±0.60 ^a

หมายเหตุ ตัวอักษร a ที่เหมือนกันในแนวนอนไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$

พบว่าผู้ประเมินให้คะแนนการประเมินผักเผ็ดเนื้อ ปรุงครั้งที่ 1, 2, และ 3 ในทุกปัจจัย (ลักษณะทั่วไป, สี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบรวม) ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$ โดยมีคะแนนเฉลี่ยในด้านความชอบรวม อยู่ในระดับชอบมากที่สุด (8.57) สรุปว่าการทดลองประกอบทั้ง 3 ครั้ง ไม่แตกต่างกัน (ไม่มีความเสถียร) (ตารางที่ 4.38)

สูตรผักเผ็ดเนื้อซึ่งได้รับความพึงพอใจจากผู้ประเมินมากที่สุด ซึ่งจัดได้ว่าใช้เป็นสูตรพื้นฐานได้ มีองค์ประกอบของส่วนผสมต่างๆดังนี้

ลักษณะทั่วไป : มีน้ำแกง พืชผักขลิบ มีสีน้ำตาลอมส้มของเครื่องเทศที่ใส่ลงไป มีเครื่องแกงติดอยู่ที่ชั้นเนื้อ

สี : เครื่องแกงมีสีส้มน้ำตาล

กลิ่น : มีกลิ่นหอมเครื่องเทศและสมุนไพร เช่น ใบมะกรูด ใบโหระพา ที่ใส่ลงไป

รสชาติ : มีรสกลมกล่อมของ รสเผ็ด เค็ม หวาน ตามลำดับ

เนื้อสัมผัส : เนื้อนุ่ม เคี้ยวง่ายไม่เหนียว

ตารางที่ 4.39 คะแนนเฉลี่ยการประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัสเพื่อประเมินด้านความยอมรับของผลิตภัณฑ์เนื้อหอยใหญ่โดยใช้สูตรเดียวกันแต่ปรุงจำนวน 3 ครั้ง 2548 (N= 30)

ปัจจัยทดสอบ	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
ลักษณะทั่วไป	8.12±0.59 ^a	8.15±0.58 ^a	8.36±0.66 ^a
สี	8.05±0.59 ^a	8.22±0.61 ^a	8.23±0.64 ^a
กลิ่น	8.33±0.66 ^a	8.14±0.69 ^a	8.18±0.63 ^a
รสชาติ	8.25±0.59 ^a	8.18±0.60 ^a	8.10±0.60 ^a
เนื้อสัมผัส	8.21±0.58 ^a	8.31±0.65 ^a	8.05±0.58 ^a
ความชอบรวม	8.22±0.61 ^a	8.08±0.63 ^a	8.20±0.67 ^a

หมายเหตุ ตัวอักษร a ที่เหมือนกันในแนวนอนไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$

พบว่าผู้ประเมินให้คะแนนการประเมินผลิตภัณฑ์เนื้อหอยใหญ่ ปรุงครั้งที่ 1, 2, และ 3 ในทุกปัจจัย (ลักษณะทั่วไป, สี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบรวม) ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$ โดยมีคะแนนเฉลี่ยในด้านความชอบรวม อยู่ในระดับชอบมาก (8.17) สรุปว่าการทดลองประกอบทั้ง 3 ครั้ง ไม่แตกต่างกัน (ไม่มีความเสถียร) (ตารางที่ 4.39)

สูตรผลิตภัณฑ์เนื้อหอยใหญ่ซึ่งได้รับความพึงพอใจจากผู้ประเมินมากที่สุด ซึ่งจัดได้ว่าใช้เป็นสูตรพื้นฐานได้ มีองค์ประกอบของด้านปัจจัยต่างๆดังนี้

ลักษณะทั่วไป : มีสี ส้มแดง มีน้ำแกงขลุกขลิก

สี : มีสีส้มแดง

กลิ่น : มีกลิ่นหอมเครื่องเทศ ไม่มีกลิ่นคาวของเนื้อ

รสชาติ : มีรสชาติที่กลมกล่อมของรสเผ็ด เค็ม หวานตามลำดับ

เนื้อสัมผัส : เนื้อนุ่ม เคี้ยวง่าย

ตารางที่ 4.40 คะแนนเฉลี่ยการประเมินผลทางด้านประสาทสัมผัสเพื่อประเมินด้านความยอมรับของแผนงเนื้อโดยใช้สูตรเดียวกันแต่ปรุงจำนวน 3 ครั้ง 2548 (N= 30)

ปัจจัยทดสอบ	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3
ลักษณะทั่วไป	8.53±0.63 ^a	8.26±0.58 ^a	8.23±0.73 ^a
สี	8.32±0.62 ^a	8.18±0.56 ^a	8.14±0.62 ^a
กลิ่น	8.40±0.65 ^a	8.12±0.65 ^a	8.23±0.64 ^a
รสชาติ	8.44±0.65 ^a	8.25±0.68 ^a	8.10±0.60 ^a
เนื้อสัมผัส	8.40±0.65 ^a	8.18±0.63 ^a	8.10±0.60 ^a
ความชอบรวม	8.26±0.62 ^a	8.27±0.65 ^a	8.14±0.62 ^a

หมายเหตุ ตัวอักษร a ที่เหมือนกันในแนวนอนไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$

พบว่าผู้ประเมินให้คะแนนการประเมินแผนงเนื้อ ปรุงครั้งที่ 1, 2, และ 3 ในทุกปัจจัย (ลักษณะทั่วไป, สี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส และความชอบรวม) ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ $p \geq 0.05$ โดยมีคะแนนเฉลี่ยในด้านความชอบรวม อยู่ในระดับชอบมาก (8.22) สรุปว่าการทดลองประกอบทั้ง 3 ครั้ง ไม่แตกต่างกัน (ไม่มีความเสถียร) (ตารางที่ 4.40)

สูตรแผนงเนื้อซึ่งได้รับความพึงพอใจจากผู้ประเมินมากที่สุด ซึ่งจัดได้ว่าใช้เป็นสูตรพื้นฐานได้ มีองค์ประกอบของด้านปัจจัยต่างๆดังนี้

ลักษณะทั่วไป: มีน้ำแกง35% เนื้อ 65% มีสีส้มแดงของเครื่องแกง มีน้ำมันจากกะทิลอยเล็กน้อย
 สี : มีสีส้มแดง
 กลิ่น : มีกลิ่นหอมเครื่องแกง และเครื่องเทศ
 รส : เทศ มีรสกลมกล่อมของรสเผ็ด เค็ม มัน หวานกะทิตามลำดับ
 เนื้อสัมผัส : เนื้อสุกตลอด นุ่มไม่เหนียว

4.2 วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของสูตรอาหารพื้นฐาน

วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของสูตรอาหารพื้นฐานที่ศึกษาจำนวน 10 ชนิด ได้แก่ แกงเขียวหวานไก่ ดับไก่ทอดกระเทียมพริกไทย ปลาโอทอดขมิ้น ดับวัวทอดกระเทียมพริกไทย ปลาหมึกขี้ดใส่ ข้าวเหนียว ผัดเผ็ดดับไก่ ผัดเผ็ดดับวัว ผัดเผ็ดเนื้อ ผัดพริกเนื้อหอมใหญ่ และ แผนงเนื้อ ผลการวิเคราะห์ปริมาณสารอาหารที่เป็นส่วนประกอบในอาหารคาวที่ปรุงสำเร็จที่ศึกษาประกอบด้วย ปริมาณสารอาหารที่เป็นส่วนประกอบในอาหารคาวที่ปรุงสำเร็จที่

ศึกษา การกระจายของแคลอรีที่ได้รับจากสารอาหารหลัก และแหล่งที่มาของสารอาหารต่างๆของอาหารที่ศึกษาแต่ละชนิด หนัก 100 กรัม และ น้ำหนัก 1 ที่ เสร็จ ดังต่อไปนี้

4.2.1 ปริมาณสารอาหารที่เป็นส่วนประกอบในอาหารคาวที่ปรุงสำเร็จที่ศึกษา ตัวอย่างอาหารหนัก 100 กรัม

ทำการศึกษาอาหารคาวที่ปรุงสำเร็จ จำนวน 10 ชนิด เป็นอาหารประเภทแกง 2 ชนิด ได้แก่ แกงเขียวหวานไก่ และปลาหมึกยัดไส้ข้าวเหนียว เป็นอาหารทอด 3 ชนิด ได้แก่ ดับไก่ทอด กระเทียมพริกไทย ปลาโอทอดขม้นและ ดับวัวทอดกระเทียมพริกไทย และเป็นอาหารผัด 5 ชนิด ได้แก่ ผัดเผ็ดดัดไก่ ผัดเผ็ดดัดวัว ผัดเผ็ดเนื้อ ผัดพริกเนื้อหอมใหญ่ และผ่างเนื้อ เมื่อนำมาวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการพบว่าตัวอย่างอาหารหนัก 100 กรัม ได้รับสารอาหารต่างๆ ตามตารางที่ 4.41 สามารถสรุปปริมาณสารอาหารที่เป็นส่วนประกอบในอาหารคาวที่ปรุงสำเร็จที่ศึกษาดังนี้

- พลังงานอยู่ในช่วง 134.06 กิโลแคลอรี (แกงเขียวหวานไก่) – 215.38 กิโลแคลอรี (ปลาโอทอดขม้น)
- โปรตีนในช่วง 8.63 กรัม (ปลาหมึกยัดไส้ข้าวเหนียว) - 30.99 กรัม (ปลาโอทอดขม้น)
- ไขมันทั้งหมดอยู่ในช่วง 7.52 กรัม (ปลาหมึกยัดไส้ข้าวเหนียว) – 13.54 กรัม (ผ่างเนื้อ)
- ไขมันอิ่มตัวอยู่ในช่วง 2.07 กรัม (ผัดเผ็ดเนื้อ) – 8.82 กรัม (ผ่างเนื้อ)
- โคลเลสเตอรอลอยู่ในช่วง 9.89 มิลลิกรัม (แกงเขียวหวานไก่) – 173.90 มิลลิกรัม (ดับวัวทอดกระเทียมพริกไทย)
- คาร์โบไฮเดรตอยู่ในช่วง 2.55 กรัม (ปลาโอทอดขม้น) – 19.90 กรัม (ปลาหมึกยัดไส้ข้าวเหนียว)
- โยอาหารอยู่ในช่วง 0.42 กรัม (ปลาหมึกยัดไส้ข้าวเหนียว) – 2.55 กรัม (ผัดพริกเนื้อหอมใหญ่)
- น้ำตาลอยู่ในช่วง 0.00 กรัม (ปลาโอทอดขม้น) – 3.30 กรัม (ปลาหมึกยัดไส้ข้าวเหนียว)
- โซเดียมอยู่ในช่วง 264.00 มิลลิกรัม (ปลาหมึกยัดไส้ข้าวเหนียว) - 664.00 มิลลิกรัม (ปลาโอทอดขม้น)
- วิตามินเอ อยู่ในช่วง 0.00 ไมโครกรัม (ปลาโอทอดขม้นปลาหมึกยัดไส้ข้าวเหนียว ผัดพริกเนื้อหอมใหญ่ และ ผ่างเนื้อ) – 25,587.00 ไมโครกรัม (ผัดเผ็ดดัดวัว)
- วิตามินบี1 อยู่ในช่วง 0.03 มิลลิกรัม (ปลาหมึกยัดไส้ข้าวเหนียว) - 1.12 มิลลิกรัม (ผัดเผ็ดดัดวัว)
- วิตามินบี2 อยู่ในช่วง 0.00 มิลลิกรัม (ปลาหมึกยัดไส้ข้าวเหนียว) – 1.31 มิลลิกรัม (ผัดเผ็ดดัดวัว)
- แคลเซียม อยู่ในช่วง 10.00 มิลลิกรัม (ดัดไก่ทอดกระเทียมพริกไทย) – 186.00 มิลลิกรัม (ผ่างเนื้อ)
- เหล็ก อยู่ในช่วง 0.50 มิลลิกรัม (ปลาหมึกยัดไส้ข้าวเหนียว) - 7.80 มิลลิกรัม (ดับวัวทอดกระเทียมพริกไทย)

ตารางที่ 4.41 คุณค่าทางโภชนาการจากตัวอย่างอาหารหนัก 100 กรัม 2548

อาหาร	พลังงาน	ความชื้น	โปรตีน	ไขมัน	ไขมัน อิ่มตัว	โคเลสเตอรอล	คาร์โบไฮเดรต	ใยอาหาร	เกลือ	น้ำตาล	โซเดียม	วิตามินเอ	วิตามินบี1	วิตามินบี2	แคลเซียม	เหล็ก
	แคลอรี	กรัม	กรัม	กรัม	กรัม	มก.	โบ	กรัม	กรัม	กรัม	มก.	มก.	มก.	มก.	มก.	มก.
แกงเขียวหวานไก่	134.06	72.61	9.32	8.54	5.87	9.89	7.32	2.34	2.21	0.2	474	15	0.6	0.01	45	1.2
ตับไก่ทอดกระเทียม																
พริกไทย	204.26	59.4	22.64	10.74	2.68	411.36	5.07	0.81	2.15	1.2	471	7,760	0.57	1.03	10	7.7
ปลาโอทอดขมิ้น	215.38	53.77	30.99	9.62	2.15	32.72	2.55	1.34	3.07	ไม่พบ	664	ไม่พบ	0.13	0.15	64	2.9
ตับวัวทอดกระเทียม																7.8
พริกไทย	212.3	57.69	22.41	11.94	3.43	173.87	5.53	1.73	2.43	0.7	536	13,517	0.31	1.26	12	
ปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียว	180.12	62.61	8.63	7.52	4.95	49.27	19.9	0.42	1.34	3.3	264	ไม่พบ	0.03	ไม่พบ	14	0.5
ผัดเผ็ดตับไก่	155.71	67.69	12.68	9.35	2.25	172.05	7.73	2.52	2.55	2.6	537	6,332	0.53	0.66	72	4.8
ผัดเผ็ดตับวัว	205.19	57.48	17.93	10.63	2.31	96.13	11.32	1.87	2.64	2.2	488	25,587	1.12	1.31	55	5.2
ผัดเผ็ดเนื้อ	200.27	57.65	20.54	8.95	2.07	15.54	10.42	1.03	2.44	2.8	316	55	0.78	0.06	49	2.8
ผัดพริกแกงหอมใหญ่	170.52	65.64	15.47	10.2	2.46	15.01	6.76	2.55	1.93	1.4	444	ไม่พบ	0.06	0.03	25	1.9
แผนงเนื้อ	212.78	58.6	17.66	13.54	8.82	18.03	7.44	2.37	2.76	3.2	367	ไม่พบ	0.51	0.03	186	3.5

หมายเหตุ โคเลสเตอรอล, คาร์โบไฮเดรต, คาร์โบ = คาร์โบไฮเดรต

4.2.2 แหล่งที่มาของสารอาหารต่างๆของอาหารที่ศึกษาแต่ละชนิด

แหล่งที่มาของสารอาหารต่างๆของอาหารที่ศึกษาแต่ละชนิด หนัก 100 กรัม ดังต่อไปนี้

1) แกงเขียวหวานไก่

พบว่าแหล่งที่มาของสารอาหารต่างๆที่ได้รับจากแกงเขียวหวานไก่มาจากอาหารต่างๆดังนี้

- แคลอรี ส่วนใหญ่ ได้จาก กะทิ และเนื้อไก่ ส่วนน้อยได้จากพริกไทยตามลำดับ
- คาร์โบไฮเดรต ส่วนใหญ่ได้จากไดจากน้ำตาลปีบ
- ไขมัน ส่วนใหญ่ได้จากกะทิ และเนื้อไก่ตามลำดับ
- โคลเลสเตอรอล ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อไก่
- โปรตีน ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อไก่
- แคลเซียม ส่วนใหญ่ได้จากพริกไทย มะเขือพวง ใบมะกรูด และกะปิตามลำดับ
- ฟอสฟอรัส ส่วนใหญ่ ได้จากเนื้อไก่ และพริกไทยตามลำดับ
- เหล็ก ส่วนใหญ่ได้จากกะปิ พริกไทย น้ำตาลปีบ กะทิ และเนื้อไก่ตามลำดับ
- โปรแตสเซียม ส่วนใหญ่ได้จาก เนื้อไก่ พริกชี้ฟ้าสด พริกไทย และ กระเทียมตามลำดับ
- โซเดียม ส่วนใหญ่ได้จากน้ำปลา เกลือ และกะปิ ตามลำดับ
- วิตามิน เอ (เรตินอล) ส่วนใหญ่ ได้จากน้ำปลา
- เบต้าแคโรทีน ส่วนใหญ่ได้จากผักหวาน พริกชี้ฟ้าและใบโหระพาดำตามลำดับ.
- วิตามินบีหนึ่ง ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อไก่ มะเขือพวง และพริกไทยตามลำดับ
- วิตามินบีสอง ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อไก่
- วิตามินซี ส่วนใหญ่ได้จากพริกชี้ฟ้า
- ไนอะซิน ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อไก่

2) ดับไก่ทอดกระเทียมพริกไทย

พบว่าแหล่งที่มาของสารอาหารต่างๆที่ได้รับจากดับไก่ทอดกระเทียมพริกไทยมาจากอาหารต่างๆ ดังนี้

- แคลอรี ส่วนใหญ่ ได้จากดับไก่ และ น้ำมันปาล์ม ตามลำดับ
- คาร์โบไฮเดรต ส่วนใหญ่ได้จาก น้ำตาลทราย
- น้ำตาล ส่วนใหญ่ ได้จากน้ำตาลทราย
- ไขมัน ส่วนใหญ่ได้จากดับไก่ และ น้ำมันปาล์ม ตามลำดับ
- โคลเลสเตอรอล ส่วนใหญ่ได้จากดับไก่
- โปรตีน ส่วนใหญ่ได้จากดับไก่ กระเทียม และพริกไทยดำตามลำดับ
- แคลเซียม ส่วนใหญ่ได้จากดับไก่ พริกไทยดำ และขมิ้นตามลำดับ
- ฟอสฟอรัส ส่วนใหญ่ ได้จาก ดับไก่

- เหล็ก ส่วนใหญ่ได้จากตับไก่
- ไปแคตเซียม ส่วนใหญ่ได้จากตับไก่
- โซเดียม ส่วนใหญ่ได้จากเกลือ และน้ำปลา ตามลำดับ
- วิตามิน เอ (เรตินอล) ส่วนใหญ่ ได้จากตับไก่
- เบต้าแคโรทีน ส่วนใหญ่ได้จากพริกไทยดำ
- วิตามินบีหนึ่ง ส่วนใหญ่ได้จากตับไก่
- วิตามินบีสอง ส่วนใหญ่ได้จาก ตับไก่
- วิตามินซี ส่วนใหญ่ได้จากตับไก่ กระเทียมและรากผักชี ตามลำดับ
- ไนอะซิน ส่วนใหญ่ได้จาก ตับไก่

3) ปลาโอทอดคขมัน

พบว่าแหล่งที่มาของสารอาหารต่างๆที่ได้รับจากปลาโอทอดคขมันมาจากอาหารต่างๆดังนี้

- แคลอรี ส่วนใหญ่ ได้จากปลาโอและ น้ำมันปาล์ม ตามลำดับ
- คาร์โบไฮเดรต ส่วนใหญ่ได้จากพริกไทยและกระเทียม ตามลำดับ
- ไขมัน ส่วนใหญ่ได้จากปลาโอ
- โคลเลสเตอรอล ส่วนใหญ่ได้จากปลาโอ
- โปรตีน ส่วนใหญ่ได้จาก ปลาโอ
- โยอาหาร ส่วนใหญ่ได้จาก หอมแดง รากผักชี ขมิ้นสด และกระเทียม ตามลำดับ
- แคลเซียม ส่วนใหญ่ได้จากพริกไทย และปลาโอตามลำดับ
- ฟอสฟอรัส ส่วนใหญ่ ได้จากจาก ปลาโอ และพริกไทยดำตามลำดับ
- เหล็ก ส่วนใหญ่ได้จากปลาโอ และพริกไทย ตามลำดับ
- ไปแคตเซียม ส่วนใหญ่ได้จากพริกไทยดำ ขมิ้น และ กระเทียม ตามลำดับ
- โซเดียม ส่วนใหญ่ได้จาก เกลือ
- เบต้าแคโรทีน ส่วนใหญ่ได้จากพริกไทยดำ
- วิตามินบีหนึ่ง ส่วนใหญ่ได้จาก ปลาโอ
- วิตามินบีสอง ส่วนใหญ่ได้จากปลาโอ
- วิตามินซี ส่วนใหญ่ได้จาก ปลาโอ ส่วนน้อยได้จาก หอมแดง และกระเทียมตามลำดับ
- ไนอะซิน ส่วนใหญ่ได้จากปลาโอ

4) ตับวัวทอดกระเทียมพริกไทย

พบว่าแหล่งที่มาของสารอาหารต่างๆที่ได้รับจากตับวัวทอดกระเทียมพริกไทยมาจากอาหารต่างๆ ดังนี้

- แคลอรี ส่วนใหญ่ ได้จากคั้ว
- คาร์โบไฮเดรต ส่วนใหญ่ได้จาก คั้ว และน้ำตาลทราย
- น้ำตาล ส่วนใหญ่ ได้จากน้ำตาลทราย
- ไขมัน ส่วนใหญ่ได้จากคั้ว และ น้ำมันปาล์ม ตามลำดับ
- โคลเลสเตอรอล ส่วนใหญ่ได้จากคั้ว
- โปรตีน ส่วนใหญ่ได้จากคั้ว ส่วนน้อยได้จากน้ำปลา พริกไทยดำ และกระเทียม ตามลำดับ
- แคลเซียม ส่วนใหญ่ได้จากคั้ว ไขมันและพริกไทยดำ ตามลำดับ
- ฟอสฟอรัส ส่วนใหญ่ ได้จากคั้ว
- เหล็ก ส่วนใหญ่ได้จากคั้ว น้ำปลา พริกไทยดำ และไขมันตามลำดับ
- โปแตสเซียม ส่วนใหญ่ได้จาก คั้ว
- โซเดียม ส่วนใหญ่ได้จาก เกลือ และน้ำปลาตามลำดับ
- วิตามิน เอ (เรตินอล) ส่วนใหญ่ ได้จากน้ำปลา
- เบต้าแคโรทีน ส่วนใหญ่ได้จากพริกไทยดำ
- วิตามินบีหนึ่ง ส่วนใหญ่ได้จาก คั้ว
- วิตามินบีสอง ส่วนใหญ่ได้จาก คั้ว
- วิตามินซี ส่วนใหญ่ได้จากคั้ว
- ไนอะซิน ส่วนใหญ่ได้จากคั้ว

5) ปลาหมึกยักษ์ได้ข้าวเหนียว

พบว่าแหล่งที่มาของสารอาหารต่างๆที่ได้รับจากปลาหมึกยักษ์ได้ข้าวเหนียวมาจากอาหารต่างๆดังนี้

- แคลอรี ส่วนใหญ่ ได้จากกะทิ และข้าวเหนียวตามลำดับ
- คาร์โบไฮเดรต ส่วนใหญ่ได้จากข้าวเหนียว และน้ำตาล ตามลำดับ
- น้ำตาล ส่วนใหญ่ ได้จากน้ำตาลปีบ
- ไขมัน ส่วนใหญ่ได้จากกะทิ
- โคลเลสเตอรอล ส่วนใหญ่ได้จาก
- โปรตีน ส่วนใหญ่ได้จากปลาหมึก ส่วนน้อยได้จาก ข้าวเหนียวและกะทิ ตามลำดับ
- แคลเซียม ส่วนใหญ่ได้จากน้ำตาลปีบ พริกไทยขาวและปลาหมึกตามลำดับ
- ฟอสฟอรัส ส่วนใหญ่ ได้จากปลาหมึก
- เหล็ก ส่วนใหญ่ได้จากปลาหมึก ส่วนน้อยได้จากน้ำตาลปีบ ข้าวเหนียว และกะทิ ตามลำดับ
- โปแตสเซียม ส่วนใหญ่ได้จาก ปลาหมึกและข้าวเหนียว ตามลำดับ
- โซเดียม ส่วนใหญ่ได้จาก เกลือ และปลาหมึกตามลำดับ
- เบต้าแคโรทีน ส่วนใหญ่ได้จากน้ำตาลปีบ และปลาหมึกตามลำดับ

- วิตามินบีหนึ่ง ส่วนใหญ่ได้จาก ข้าวเหนียว และหอมแดง ตามลำดับ
- วิตามินซี ส่วนใหญ่ได้จากหอมแดง
- ไนอะซิน ส่วนใหญ่ได้จากปลาหมึก และข้าวเหนียวตามลำดับ

6) ผักเห็ดดัดไม้

พบว่าแหล่งที่มาของสารอาหารต่างๆที่ได้รับจากผักเห็ดดัดไม้มาจากอาหารต่างๆดังนี้

- แคลอรี ส่วนใหญ่ ได้จากดัดไม้ น้ำมันปาล์มและน้ำตาลปี๊บ ตามลำดับ
- คาร์โบไฮเดรต ส่วนใหญ่ได้จากน้ำตาลปี๊บ
- น้ำตาล ส่วนใหญ่ ได้จากน้ำตาลปี๊บ
- ไขมัน ส่วนใหญ่ได้จาก น้ำมันปาล์มและดัดไม้ตามลำดับ
- โกลเตสเตอร์อล ส่วนใหญ่ได้จากดัดไม้
- โปรตีน ส่วนใหญ่ได้จากดัดไม้ส่วนน้อยได้จาก พริกชี้ฟ้า พริกไทย และพริกชี้หนูตามลำดับ
- โยอาหาร ส่วนใหญ่ได้จากเม็ดพริกไทยอ่อน พริกชี้หนูสดและตะไคร้ ตามลำดับ
- แคลเซียม ส่วนใหญ่ได้จากใบมะกรูด และกะปิตามลำดับ
- ฟอสฟอรัส ส่วนใหญ่ ได้จากดัดไม้
- เหล็ก ส่วนใหญ่ได้จากดัดไม้ ส่วนน้อยได้จาก น้ำตาลปี๊บ และใบโหระพาคตามลำดับ
- โปแตสเซียม ส่วนใหญ่ได้จากดัดไม้
- โซเดียม ส่วนใหญ่ได้จาก น้ำปลาและกะปิตามลำดับ
- วิตามิน เอ (เรตินอล) ส่วนใหญ่ได้จากดัดไม้
- เบต้าแคโรทีน ส่วนใหญ่ได้จากใบโหระพา พริกชี้หนูแห้ง พริกชี้ฟ้าแดงสด
- วิตามินบีหนึ่ง ส่วนใหญ่ได้จากดัดไม้
- วิตามินบีสอง ส่วนใหญ่ได้จาก ดัดไม้
- วิตามินซี ส่วนใหญ่ได้จากพริกชี้ฟ้าแดงสด
- ไนอะซิน ส่วนใหญ่ได้จากดัดไม้

7) ผักเห็ดดัดวัว

พบว่าแหล่งที่มาของสารอาหารต่างๆที่ได้รับจากผักเห็ดดัดวัวมาจากอาหารต่างๆดังนี้

- แคลอรี ส่วนใหญ่ ได้จากดัดวัวและ น้ำมันปาล์ม ตามลำดับ
- คาร์โบไฮเดรต ส่วนใหญ่ได้จากน้ำตาลทราย และดัดวัว ตามลำดับ
- น้ำตาล ส่วนใหญ่ ได้จากน้ำตาลทราย
- ไขมัน ส่วนใหญ่ได้จากน้ำมันปาล์ม และดัดวัว ตามลำดับ
- โกลเตสเตอร์อล ส่วนใหญ่ได้จากดัดวัว

- โปรตีน ส่วนใหญ่ได้จากคั้ว
- โยอาหาร ส่วนใหญ่ได้จาก พริกชี้หนูแห้ง ตะไคร้ พริกชี้ฟ้าแดง และ หอมแดง ตามลำดับ
- แคลเซียม ส่วนใหญ่ได้จากใบมะกรูด และกะปิตามลำดับ
- ฟอสฟอรัส ส่วนใหญ่ ได้จากคั้ว
- เหล็ก ส่วนใหญ่ได้จากคั้ว พริกชี้ฟ้าแห้ง และ ใบโหระพา ตามลำดับ
- โปแตสเซียม ส่วนใหญ่ได้จาก คั้ว
- โซเดียม ส่วนใหญ่ได้จากน้ำปลาและกะปิ ตามลำดับ
- วิตามิน เอ (เรตินอล) ส่วนใหญ่ ได้จากคั้วและน้ำปลาทตามลำดับ
- เบต้าแคโรทีน ส่วนใหญ่ได้จาก พริกชี้หนูแห้ง ใบโหระพาและใบมะกรูดตามลำดับ
- วิตามินบีหนึ่ง ส่วนใหญ่ได้จากคั้ว
- วิตามินบีสอง ส่วนใหญ่ได้จากคั้ว
- วิตามินซี ส่วนใหญ่ได้จาก คั้ว
- ไนอะซิน ส่วนใหญ่ได้จากคั้ว

8) ผักเคี้ยวเนื้อ

พบว่าแหล่งที่มาของสารอาหารต่างๆที่ได้รับจากผักเคี้ยวเนื้อมาจากอาหารต่างๆดังนี้

- แคลอรี ส่วนใหญ่ ได้จากเนื้อวัว และน้ำมันปาล์ม ตามลำดับ
- คาร์โบไฮเดรต ส่วนใหญ่ได้จากน้ำตาลทรายและพริกชี้ฟ้าแห้งตามลำดับ
- น้ำตาล ส่วนใหญ่ ได้จากน้ำตาลทราย
- ไขมัน ส่วนใหญ่ได้จากน้ำมันปาล์ม และเนื้อวัวตามลำดับ
- โกลเลสเตอรอล ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อวัว
- โปรตีน ส่วนใหญ่ได้จาก เนื้อวัว ส่วนน้อยได้จาก พริกชี้ฟ้าแห้ง พริกชี้หนูแห้ง และกระเทียมตามลำดับ
- โยอาหาร ส่วนใหญ่ได้จาก พริกชี้หนูแห้ง ตะไคร้ พริกชี้ฟ้าแดง และข่า ตามลำดับ
- แคลเซียม ส่วนใหญ่ได้จากใบมะกรูด กะปิ และเนื้อวัวตามลำดับ
- ฟอสฟอรัส ส่วนใหญ่ ได้จากเนื้อวัว
- เหล็ก ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อวัวและ กะปิ ส่วนน้อยได้จากพริกชี้ฟ้าแห้ง
- โปแตสเซียม ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อวัว
- โซเดียม ส่วนใหญ่ได้จากกะปิ เกลือ และเนื้อวัว ตามลำดับ
- วิตามิน เอ (เรตินอล) ส่วนใหญ่ ได้จากเนื้อวัว
- เบต้าแคโรทีน ส่วนใหญ่ได้จาก พริกชี้หนูแห้ง ใบโหระพาและใบมะกรูด ตามลำดับ
- วิตามินบีหนึ่ง ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อวัว

- วิตามินบีสอง ส่วนใหญ่ได้จาก เนื้อวัว
- วิตามินซี ส่วนใหญ่ได้จากพริกชี้ฟ้าแห้ง และ พริกชี้ฟ้าแดงสดตามลำดับ
- ไนอะซิน ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อวัว

9) ฝัคพริกเนื้อหอมใหญ่

พบว่าแหล่งที่มาของสารอาหารต่างๆที่ได้รับจากฝัคพริกเนื้อหอมใหญ่มาจากอาหารต่างๆดังนี้

- แคลอรี ส่วนใหญ่ ได้จากเนื้อวัว และ น้ำมันปาล์ม ตามลำดับ ส่วนน้อยได้จาก กระเทียม และหอมใหญ่ ตามลำดับ
- คาร์โบไฮเดรต ส่วนใหญ่ได้จาก กระเทียม แครอท น้ำตาลทราย และน้ำตาลปีบ ตามลำดับ
- น้ำตาล ส่วนใหญ่ ได้จากน้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ แครอท และกระเทียมตามลำดับ
- ไขมัน ส่วนใหญ่ได้จาก น้ำมันปาล์มและเนื้อวัวตามลำดับ
- โคลเลสเตอรอล ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อวัว
- โปรตีน ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อวัว ส่วนน้อยได้จาก กระเทียม แครอท และ หอมใหญ่ ตามลำดับ
- ใยอาหาร ส่วนใหญ่ได้จากแครอท พริกหยวก พริกชี้ฟ้าแดง และ พริกชี้ฟ้าเขียว ตามลำดับ
- แคลเซียม ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อวัว ช่หว่า แครอท พริกไทย ลูกผักชีและหอมใหญ่ตามลำดับ
- ฟอสฟอรัส ส่วนใหญ่ ได้จากเนื้อวัว
- เหล็ก ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อวัว ส่วนน้อยได้จากลูกผักชี น้ำตาลปีบ และ กระเทียม ตามลำดับ
- โปแตสเซียม ส่วนใหญ่ได้จาก เนื้อวัว
- โซเดียม ส่วนใหญ่ได้จาก เกลือและเนื้อวัว ตามลำดับ
- เบต้าแคโรทีน ส่วนใหญ่ได้จากแครอท และพริกหยวกตามลำดับ
- วิตามินบีหนึ่ง ส่วนใหญ่ได้จาก เนื้อวัว
- วิตามินบีสอง ส่วนใหญ่ได้จาก เนื้อวัว
- วิตามินซี ส่วนใหญ่ได้จากพริกชี้ฟ้าเขียว พริกชี้ฟ้าแดง และพริกหยวก ตามลำดับ
- ไนอะซิน ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อวัว

10) แพนงเนื้อเนื้อ

พบว่าแหล่งที่มาของสารอาหารต่างๆที่ได้รับจากแพนงเนื้อมาจากอาหารต่างๆดังนี้

- แคลอรี ส่วนใหญ่ ได้จาก เนื้อวัว และ กะทิ ส่วนน้อยได้จาก น้ำมัน และน้ำตาลปีบ ตามลำดับ
- คาร์โบไฮเดรต ส่วนใหญ่ได้จาก น้ำตาลปีบและกระเทียมตามลำดับ
- น้ำตาล ส่วนใหญ่ ได้จากน้ำตาลปีบ
- ไขมัน ส่วนใหญ่ได้จาก กะทิและเนื้อวัว
- โคลเลสเตอรอล ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อวัว

- โปรตีน ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อวัว ส่วนน้อยได้จากกะทิ ไข่กระเทียม และพริกชี้ฟ้าแห้งตามลำดับ
- ใยอาหาร ส่วนใหญ่ได้จากพริกชี้หนุสศ ตะไคร้ หอมแดง และ รากผักชี ตามลำดับ
- แคลเซียม ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อวัว และ กะทิตามลำดับ
- ฟอสฟอรัส ส่วนใหญ่ ได้จากเนื้อวัว
- เหล็ก ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อวัว ส่วนน้อยได้จาก น้ำตาลปีบและกะทิตามลำดับ
- โปแตสเซียม ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อวัว
- โซเดียม ส่วนใหญ่ได้จาก กะปิ และน้ำปลาตามลำดับ
- เบต้าแคโรทีน ส่วนใหญ่ได้จากใบโหระพา และพริกชี้หนุสศตามลำดับ
- วิตามินบีหนึ่ง ส่วนใหญ่ได้จาก เนื้อวัว
- วิตามินบีสอง ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อวัว
- วิตามินซี ส่วนใหญ่ได้จาก พริกชี้ฟ้าเขียว พริกชี้ฟ้าแดง และพริกชี้ฟ้าแห้งตามลำดับ
- ไนอะซิน ส่วนใหญ่ได้จากเนื้อวัว

Prince of Songkla University
Pattani Campus

ตารางที่ 4.42 คุณค่าทางโภชนาการจากตัวอย่างอาหาร 1 ที่เซิร์ฟ 2548

น้ำหนัก 1 ที่เซิร์ฟ (กรัม)	อาหาร	พลังงาน		โปรตีน		ไขมัน		โคลเลสเตอรอล		คาร์โบไฮเดรต		ใยอาหาร		โซเดียม		วิตามิน		วิตามิน		แคลเซียม		เหล็ก	
		แคลอรี	กรัม	ทั้งหมด	อิ่มตัว	มก.	กรัม	กรัม	กรัม	กรัม	กรัม	กรัม	กรัม	มก.	มก.	มก.	มก.	มก.	มก.	มก.	มก.	มก.	มก.
211	เชียวหวาน	282.87	153.21	18.02	12.39	20.87	15.45	4.94	4.66	0.42	1000.14	31.65	1.27	0.02	94.95	2.53							
60	คัมภ์ทอด	122.56	35.64	6.44	1.61	246.82	3.04	0.49	1.29	0.72	282.60	4656.00	0.34	0.62	6.00	4.62							
49	ปลาโอทอด	105.54	26.35	4.71	1.05	16.03	1.25	0.66	1.50	0.00	325.36	0.00	0.06	0.07	31.36	1.42							
30	คัมภ์ทอด	63.69	17.31	3.58	1.03	52.16	1.66	0.52	0.73	0.21	160.80	4055.10	0.09	0.38	3.60	2.34							
129	ปลาหมึก	232.35	80.77	9.70	6.39	63.56	25.67	0.54	1.73	4.26	340.56	0.00	0.04	0.00	18.06	0.65							
90	ผักคื่นหัด	140.14	60.92	8.42	2.03	154.85	6.96	2.27	2.30	2.34	483.30	5698.80	0.48	0.59	64.80	4.32							
44	ผักคื่นหัด	90.28	25.29	4.68	1.02	42.30	4.98	0.82	1.16	0.97	214.72	11258.28	0.49	0.58	24.20	2.29							
52	ผักคื่นหัด	104.14	29.98	4.65	1.08	8.08	5.42	0.54	1.27	1.46	164.32	28.60	0.41	0.03	25.48	1.46							
100	ผักคื่นหัด	170.52	65.64	10.20	2.46	15.01	6.76	2.55	1.93	1.40	444.00	0.00	0.06	0.03	25.00	1.90							
71	แตงมก	151.07	41.61	9.61	6.26	12.80	5.28	1.68	1.96	2.27	260.57	0.00	0.36	0.02	132.06	2.49							

หมายเหตุ โคลเลสเตอรอล, คาร์โบไฮเดรต = คาร์โบไฮเดรต

4.2.3 คุณค่าทางโภชนาการของอาหารที่ศึกษา 1 ที่ เสรีฟ

ได้ทำการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของตัวอย่างอาหารคาวที่ปรุงสำเร็จ จำนวน 10 ชนิด ได้แก่ แองเจียวหวานไก่ ปลาทอดขมิ้น ดับว้าวทอดกระเทียมพริกไทย ปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียว ผักเผ็ดดับไก่ ผักเผ็ดดับว้าว ผักเผ็ดเนื้อวัว ผักพริกเนื้อหอมใหญ่ และแผ่นงเนื้อ สามารถสรุปคุณค่าทางโภชนาการของตัวอย่างอาหารที่ศึกษาทั้ง 10 ชนิด ค่อดังต่อไปนี้

- พลังงานอยู่ในช่วง 63.69 กิโลแคลอรี (ดับว้าวทอดกระเทียมพริกไทย) – 282.87 กิโลแคลอรี (แองเจียวหวานไก่)
- โปรตีนในช่วง 6.72 กรัม (ดับว้าวทอดกระเทียมพริกไทย) – 19.67 กรัม (แองเจียวหวานไก่)
- ไขมันทั้งหมดอยู่ในช่วง 3.58 กรัม (ดับว้าวทอดกระเทียมพริกไทย) – 18.02 กรัม (แองเจียวหวานไก่)
- ไขมันอิ่มตัวอยู่ในช่วง 1.02 กรัม (ผักเผ็ดดับว้าว) – 12.39 กรัม (แองเจียวหวานไก่)
- โกลเตสเตอร์อยู่ในช่วง 8.08 มิลลิกรัม (ผักเผ็ดเนื้อวัว) – 246.82 มิลลิกรัม (ดับไก่ทอดกระเทียมพริกไทย)
- คาร์โบไฮเดรตอยู่ในช่วง 1.25 กรัม (ปลาทอดขมิ้น) – 25.67 กรัม (ปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียว)
- โยอาหารอยู่ในช่วง 0.49 กรัม (ดับไก่ทอดกระเทียมพริกไทย) – 4.94 กรัม (แองเจียวหวานไก่)
- น้ำตาลอยู่ในช่วง 0.21 กรัม (ดับว้าวทอดกระเทียมพริกไทย) – 4.26 กรัม (ปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียว)
- โซเดียมอยู่ในช่วง 160.80 มิลลิกรัม (ดับว้าวทอดกระเทียมพริกไทย) - 1,000.14 มิลลิกรัม (แองเจียวหวานไก่)
- วิตามินเอ ไม่พบในปลาทอดขมิ้น ปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียว ผักพริกเนื้อหอมใหญ่ แผ่นงเนื้อ แต่พบวิตามินเอใน ผักเผ็ดดับว้าว 11,258.28 ไมโครกรัม
- วิตามินบี1 อยู่ในช่วง 0.04 มิลลิกรัม (ปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียว) - 1.27 มิลลิกรัม (แองเจียวหวานไก่)
- วิตามินบี2 อยู่ในช่วง 0.00 มิลลิกรัม (ปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียว) – 0.62 มิลลิกรัม (ดับไก่ทอดกระเทียมพริกไทย)
- แคลเซียม อยู่ในช่วง 3.60 มิลลิกรัม (ดับว้าวทอดกระเทียมพริกไทย) - 132.06 มิลลิกรัม (แผ่นงเนื้อ)
- เหล็ก อยู่ในช่วง 0.65 มิลลิกรัม (ปลาหมึกยักษ์ใส่ข้าวเหนียว) - 4.62 มิลลิกรัม (ดับไก่ทอดกระเทียมพริกไทย)

4.2.4 การกระจายของแคลอรีที่ได้รับจากสารอาหารหลัก

การกระจายของแคลอรีที่ได้รับจากสารอาหารหลักของอาหารที่ศึกษาแต่ละชนิด
หนัก 100 กรัม และ น้ำหนัก 1 ที่ เสรฟ (ตารางที่ 4.43)

ตารางที่ 4.43 การกระจายของแคลอรีที่ได้รับจากสารอาหารหลักในอาหารที่ศึกษา 10 ชนิด ต่อ
น้ำหนักอาหาร 100 กรัม และ น้ำหนักอาหาร 1 ที่ เสรฟ 2548

ลำดับ	รายการอาหาร	นน.อาหาร (กรัม)	สารอาหารหลัก		
			คาร์โบไฮเดรต	โปรตีน	ไขมัน
			%	%	%
2.	คัมโบ้ทอดกระเทียม พริกไทย	100	9.78	43.64	46.58
	1 ที่ เสรฟ	60	9.78	43.64	46.58
3.	ปลาทอดขมิ้น	100	4.62	56.16	39.22
	1 ที่ เสรฟ	49	4.62	56.16	39.22
4.	คัมบัวทอดกระเทียม พริกไทย	100	10.09	40.89	49.02
	1 ที่ เสรฟ	30	10.09	40.89	49.02
5.	ปลาหมึกซัดใส่ข้าว เหนียว	100	43.78	18.99	37.23
	1 ที่ เสรฟ	129	43.78	18.99	37.23
6.	ผัดเผ็ดคัมโบ้	100	18.65	30.59	50.76
	1 ที่ เสรฟ	90	18.65	30.59	50.76
7.	ผัดเผ็ดคัมบัว	100	21.29	33.72	44.99
	1 ที่ เสรฟ	44	21.29	33.72	44.99
8.	ผัดเผ็ดเนื้อวัว	100	20.39	40.20	39.41
	1 ที่ เสรฟ	52	20.39	40.20	39.41
9.	ผัดพริกเนื้อหอมใหญ่	100	14.96	34.24	50.80
	1 ที่ เสรฟ	100	14.96	34.24	50.80
10.	แครงเนื้อ	100	13.39	31.78	54.83
	1 ที่ เสรฟ	71	13.39	31.78	54.83

4.2.5 ระดับสารอาหารที่เป็นส่วนประกอบในอาหารที่ศึกษา 1 ที่เสริม จำแนกตาม ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้คนไทยบริโภคต่อวัน (RDA)

พบว่าระดับสารอาหารที่เป็นส่วนประกอบในปลาโอทอดขมิ้น ปลาหมึกยักษ์ได้ข้าวเหนียว ผักเผ็ดเนื้อ ผักพริกเนื้อหอมใหญ่และแตงเนื้อ จำแนกตาม ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้คนไทยบริโภคต่อวัน (RDA) ได้รับสารอาหารในระดับน้อยถึงน้อยมากและไม่เพียงพอกับความ ต้องการของร่างกายต่อวัน ที่ระดับต่ำกว่า -2SD ของปริมาณสารอาหารที่แนะนำ คือ พลังงาน โปรตีน แคลเซียม เหล็ก วิตามินเอ วิตามินบีหนึ่งและวิตามินบีสอง ยกเว้น แกรงเขียวหวานไก่อย่าง เดียว ที่มีปริมาณของวิตามินบีหนึ่ง 105.50% ของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้คนไทยบริโภคต่อ วัน (RDA) ที่มากกว่า 100% ของ RDA ที่ระดับมากกว่า +2SD สำหรับชายอายุ 19-30 ปี ที่ต้องการ พลังงาน 2,150 ต่อวัน และพบว่า คับไก่ทอดกระเทียมพริกไทย คับวัวทอดกระเทียมพริกไทย ผัก เผ็ดคัปลูกไก่ ผักเผ็ดคัปลูกวัวมีปริมาณของวิตามินเอ 665.14%, 579.30% และ 814.11% ตามลำดับ ซึ่งมี ปริมาณที่มากกว่า 100% ของ RDA ที่ระดับมากกว่า +2SD สำหรับชายอายุ 19-30 ปี ที่ต้องการ พลังงาน 2,150 ต่อวัน จะเห็นได้ว่าผู้บริโภคที่บริโภคอาหารจากแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่เป็นสัตว์ ปรมาณ 1 ที่เสริม จะได้รับวิตามินเอที่สูงมาก

Prince of Songkla University
Pattani Campus