

ชื่อโครงการพิเศษ	การพัฒนาเห็ดนางฟ้าภูฐานทอดกรอบปรุงรส
ชื่อนักศึกษา	สุทธมน ชื่นคำ และอารีญา อีสมาแอล
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาและคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2562

## บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่องการพัฒนาเห็ดนางฟ้าภูฐานทอดกรอบปรุงรส มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสูตรพื้นฐาน โดยคัดเลือกสูตรเห็ดนางฟ้าภูฐานทอดกรอบปรุงรสจำนวน 3 สูตรเพื่อให้ได้สูตรที่ผู้ชิมให้การยอมรับ และนำมาศึกษาระยะเวลาในการอบลมร้อนหลังทอดกรอบที่เหมาะสม อุณหภูมิในการอบหลังทอดมีทั้งหมด 3 ระดับ 120 130 และ 140 โดยการวางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized complete block design, RCBD) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 นำไปประเมินผลทางคุณภาพทางประสาทสัมผัสทางด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบ โดยรวมโดยใช้จำนวนผู้ทดสอบชิม 30 คน ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ (5-Point Hedonic Scale) และเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยโดยใช้วิธี DMRT (Duncan's New Multiple Range Test) วิเคราะห์ผลด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางคอมพิวเตอร์ เพื่อหาสูตรที่ได้รับการยอมรับมากที่สุด จากนั้นทำการศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีผลต่อผลิตภัณฑ์เห็ดนางฟ้าภูฐานทอดกรอบปรุงรสโดยใช้ผู้ทดสอบชิมจำนวน 60 คน ด้วยวิธีการชิมแบบให้คะแนนความชอบ 5 ระดับ (5-Point Hedonic Scale)

ผลการศึกษาพบว่าผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับสูตรที่ 2 มากที่สุด ด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (ความกรอบ) ความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ย 3.73 3.53 3.83 3.96 และ 4.30 ตามลำดับ ผลการทดสอบคุณภาพทางกายภาพของผลิตภัณฑ์เห็ดนางฟ้าภูฐานทอดกรอบปรุงรส เมื่อนำมาวิเคราะห์ค่าแปรปรวนและวิเคราะห์หาความแตกต่างทางสถิติพบว่า ในด้านลักษณะที่ปรากฏ สี กลิ่น เนื้อสัมผัส (ความกรอบ) และความชอบโดยรวม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อร้อยละ 95 ดังนั้นผู้ทำการทดลองจึงใช้อุณหภูมิ 130 องศา มาทำเห็ดนางฟ้าภูฐานทอดกรอบปรุงรส เพราะมีความกรอบและสีสวยงามน่ารับประทานมากกว่าสูตรอื่น

**คำสำคัญ :** เห็ดนางฟ้าภูฐาน

<b>Title Project</b>	The Development of Crispy-Fried and Seasoned Bhutanese Mushrooms
<b>Researcher</b>	Sutthamons Chunkome and Areeya Ismail
<b>Degree</b>	Bachelor of Home Economics
<b>Field</b>	Food Service Industry, Home Economics Technology
<b>Academic year</b>	2019

### **Abstract**

The study on the development of crispy-fried and seasoned Bhutanese mushrooms aimed to investigate the basic three recipes of the crispy-fried and seasoned Bhutanese mushrooms to satisfy the testers. Furthermore, these samples were also used to investigate the duration of the suitable hot air baking after frying. The baking temperature after frying was separated into three levels, namely 120, 130, and 140 Celsius. The experiment was planned by using the Randomized complete block design (RCBD) at the 95 percent confidence level. The experiment was conducted to evaluate the sensory quality of appearance, color, odor, taste, texture, and overall preference by the evaluation of 30 participants with a 5-Point Hedonic Scale. The difference in average was compared using Duncan's New Multiple Range Test (DMRT). Data were analyzed by using a computer program to find the most accepted recipe. Afterward, the investigation of consumer acceptability influencing the crispy-fried and seasoned Bhutanese mushrooms was conducted by a 5-Point Hedonic Scale of 60 participants.

The findings revealed that the second recipe was the most accepted by the participants. The average of appearance, color, odor, taste, texture (crispiness), and overall preference were 3.73, 3.53, 3.83, 3.96, and 4.30, respectively. The result of physical quality testing of the crispy-fried and seasoned Bhutanese mushrooms using the analysis of variance and analysis of static differences showed that in terms of appearance, color, odor, taste, texture (crispiness), and overall preference had a statistically significant difference at 95 percent of confidence level. Therefore, the