

ชื่อโครงการพิเศษ	การพัฒนาซอสผัดเปรี้ยวหวานสำเร็จรูปเพื่อสุขภาพปราศจากเครื่องปรุงรส
ชื่อนักศึกษา	ผกาวดี แม่น้ำ และ สินีนาถ มูลสาร
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2562
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ศันสนีย์ ทิมทอง

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่าง สับปะรด มะเขือเทศ และหัวหอมใหญ่ ในการผลิตซอสเปรี้ยวหวาน ศึกษาระยะเวลาในการเคี้ยว และศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค วางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ (Randomized Complete Block Design, RCBD) โดยใช้ผู้ทดสอบชิมจำนวน 30 คน วิเคราะห์ค่าความแตกต่างของค่าเฉลี่ยด้วยวิธี Duncan 's New Multiple Test (DMRT) ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางคอมพิวเตอร์ เพื่อเลือกอัตราส่วนและระยะเวลาเคี้ยวที่เหมาะสม

ผลการศึกษาอัตราส่วนที่แตกต่างกันทั้ง 3 อัตราส่วนของ สับปะรด มะเขือเทศ และหัวหอมใหญ่ ได้แก่ 40:40:20 20:40:40 และ 40:20:40 พบว่า ด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น เนื้อสัมผัส (ความข้นหนืด) ความชอบโดยรวม ไม่แตกต่างกัน ส่วนด้านรสชาติอัตราส่วนที่ 40:40:20 แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 โดยได้รับคะแนนเฉลี่ยสูงที่สุด ผลการศึกษาระยะเวลาในการเคี้ยว เป็นเวลา 40 50 และ 60 นาที ด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (ความข้นหนืด) และความชอบโดยรวม ไม่แตกต่างกัน ผู้ศึกษาจึงเลือกระยะเวลาในการเคี้ยวที่ 40 นาที เนื่องจากประหยัดเวลา ประหยัดต้นทุนและได้ปริมาณของซอสที่มากกว่า คุณภาพทางกายภาพด้านสี คือ ค่า L^* 31.19 ค่า a^* 21.86 ค่า b^* 20.11 คุณค่าทางกายภาพด้านความข้นหนืด มีระยะเวลาไหลในระยะเวลา 30 วินาที คือ 7.5 cm ซอสผัดเปรี้ยวหวานสำเร็จรูป 1 ซอง ปริมาณ 150 กรัม ให้พลังงานทั้งหมดอยู่ที่ 130 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 24 กรัม และโปรตีน 5 กรัม

ผลการศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ซอสผัดเปรี้ยวหวานสำเร็จรูป พบว่า ผู้บริโภคให้การยอมรับ ร้อยละ 98 ผู้บริโภคให้การยอมรับบรรจุภัณฑ์เหมาะสม ร้อยละ 97 ฉลากมีความเหมาะสมกับบรรจุภัณฑ์ ร้อยละ 98 และผู้บริโภคให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ซอสผัดเปรี้ยวหวานสำเร็จรูป ในปริมาณ 150 กรัม ราคา 69 บาท ร้อยละ 97

คำสำคัญ : ผัดเปรี้ยวหวาน, ซอส, เปรี้ยวหวาน, เพื่อสุขภาพ, ปราศจากเครื่องปรุงรส

Special Project	Development of Sweet and Sour Sauce without Seasoning for Health
Authors	Pakawadee Mankhum and Sineenard Moolsarn
Degree	Bachelor of Home Economics
Major program	Food Service Industry, Faculty of Home Economics
Academic Year	2019
Advisor	Sansanee Thimthong

Abstract

The purpose of this study were To study the optimal ratio between pineapples, tomatoes and onions for production of sweet and sour sauce, study the duration of simmering the sauce, and study consumer acceptance. By planning a randomized experiment in complete blocks (Randomized Complete Book Design, RCBD) by gourmet 30 people. Analyze the difference of mean values by Duncan's New Multiple Test (DMRT) using computer software. And using sweet and sour sauce products without seasoning for health. To select the appropriate ratio and duration of simmering.

The result of the 3 different ratios of pineapples, tomatoes and onions were 40:40:20, 20:40:40 and 40:20:40 found that the appearance, color, scent and texture (viscosity) and overall liking were not different. The taste ratio at 40:40:20 was significantly difference at 95% which received the highest average score. The results of simmering time for 40,50,60 minutes in terms of appearance, color, smell, taste, texture (viscosity) and overall liking were not different. The study selected the simmering time at 40 minutes because of saving time, cost saving and more quantity of sauce. The physical quality of color is $L^* 31.19$, $a^* 21.86$, $b^* 20.11$. The physical quality of viscosity, flow distance in 30 second is 7.5 cm. A pack of 150 grams of sweet and sour sauce providing energy of 130 kilocalories, carbohydrates 24 grams and protein 5 grams.

The result of consumer acceptance on the sweet and sour sauce products found that 98% of consumers accepted, 97% of consumers accepted the appropriate packaging, 98% of the labels were suitable for the packaging and 97% of consumers accepted the 150 grams of instant sweet and sour sauce product at a price of 69 baht.

Keywords: Sweet and Sour Stir Fry, Sauce, For Heath, Without Seasoning