

ชื่อโครงการพิเศษ	น้ำจิ้มสุกี้เพื่อสุขภาพจากเห็ดห่มเมล็ดฟักข้าว
ชื่อนักศึกษา	สุภาวดี ภาสตา และศรีอัมพร อีระประเสริฐโสภณ
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	อุตสาหกรรมกรรมการบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2562
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์คันสนีย์ ทิมทอง

บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่อง น้ำจิ้มสุกี้เพื่อสุขภาพจากเห็ดห่มเมล็ดฟักข้าว มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมของวัตถุดิบในการผลิตน้ำจิ้มสุกี้เพื่อสุขภาพจากเห็ดห่มเมล็ดฟักข้าว ในอัตราส่วนของฟักข้าว มะละกอ และแครอท ที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ 50:25:25 50:35:15 และ 50:45:5 เพื่อทดแทนซอสพริกในน้ำจิ้มสุกี้ โดยการวางแผนการทดลองแบบสุ่มในบล็อกสมบูรณ์ตามแผน Randomized Complete Block Design ; RCBD และเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยโดยใช้วิธี DMRT : Duncan's new multiple range test คำนวณด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปการสถิติศึกษาคุณภาพทางเคมีของน้ำจิ้มสุกี้เพื่อสุขภาพจากเห็ดห่มเมล็ดฟักข้าว และศึกษาการยอมรับทางการตลาดของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มสุกี้เพื่อสุขภาพจากเห็ดห่มเมล็ดฟักข้าว

ผลการศึกษา พบว่า ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับน้ำจิ้มสุกี้เพื่อสุขภาพจากเห็ดห่มเมล็ดฟักข้าว ทั้ง 3 ระดับ ไม่แตกต่างกันในทุกด้าน เมื่อพิจารณาแต่ละด้านพบว่าการใช้เห็ดห่มเมล็ดฟักข้าว มะละกอ และแครอทในอัตราส่วน 50:35:15 ได้คะแนนเฉลี่ยสูงสุด ในด้านลักษณะปรากฏ สี และความชอบโดยรวม ผลศึกษาคุณภาพทางเคมีและคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มสุกี้เพื่อสุขภาพจากเห็ดห่มเมล็ดฟักข้าว พบว่าเมื่อทำการเปรียบเทียบคุณค่าทางโภชนาการกับสูตรน้ำจิ้มสุกี้เพื่อสุขภาพจากเห็ดห่มเมล็ดฟักข้าว ให้พลังงานทั้งหมด โซเดียม คาร์โบไฮเดรต ไขมันทั้งหมด โปรตีน น้ำ น้ำตาล และเถ้า ที่ลดลงมากกว่าสูตรพื้นฐานน้ำจิ้มสุกี้ และมีเบต้าแคโรทีน 2,677.29 ไมโครกรัม ผลการศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคพบว่า ผู้บริโภคให้การยอมรับผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มสุกี้เพื่อสุขภาพจากเห็ดห่มเมล็ดฟักข้าว ร้อยละ 99 และผู้บริโภคให้การยอมรับผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มสุกี้เพื่อสุขภาพจากเห็ดห่มเมล็ดฟักข้าวในราคา 129 บาท ร้อยละ 91

คำสำคัญ : น้ำจิ้มสุกี้, เพื่อสุขภาพ, เห็ดห่มเมล็ดฟักข้าว

Special Project	Development of Suki Sauce for Health from Gac Fruit
Author	Supawadee Passada and Sriamporn Teerapasertsopon
Degree	Bachelor of Home Economics
Major program	Food Service Industry, Home Economics Technology
Academic Year	2562
Advisor	Sansanee Thimthong

Abstract

The study on Suki Sauce from Health Gac Fruit has the objectives to study the optimum ratio of raw materials for the production of healthy suki sauce from Gac fruit in the ratio of a Gac, a papaya and a carrot in 3 different levels: 50:25:25, 50:35:15 and 50:45:5 respectively in order to substitute chili sauce in Suki sauce, By planning a random trial in a complete block according to the Randomized Complete Design plan; RCBD and compares the average difference by using the DMRT method: Duncan's new multiple range test to study physical and chemical quality of healthy Suki sauce from Gac fruit and to study an acceptance of the market towards healthy Suki sauce products from Gac fruit.

It was found that the participants accept healthy Suki sauce from Gac fruit in all 3 levels which are not different. In each aspect, it was found that using a Gac, a papaya and a carrot in 50:35:15 got the highest score in appearance, color and satisfaction. In overall, the results of chemical quality and nutritional value of healthy Suki sauce from Gac fruit found that a bottle of 175 grams healthy Suki sauce gives total energy, 68.60 kilo calories, 19.17 grams of total carbohydrate, 0.15 grams of total fat, 2.05 grams of protein and 945.77 micrograms of beta carotene. The results of consumer acceptance found that 99 percent of consumers accepted healthy Suki sauce from Gac fruit and 99 percent of consumers accepted healthy Suki sauce from Gac fruit and at a price of 129 baht and 91 percent

Keywords: Suki sauce, healthy, Gac fruit