

ชื่อโครงการพิเศษ	การจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน
ชื่อนักศึกษา	ธีรภัทร พรหมนวล และธนาธิป พิมพ์ศิริ
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	อุตสาหกรรมบริการอาหาร เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2562
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์คันสนีย์ ทิมทอง

### บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่อง การจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน มีวัตถุประสงค์เพื่อคัดเลือกตำรับอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน จำนวน 3 ชุด เพื่อศึกษาการใช้กลูเซอณา เอสอาร์ทดแทนวัตถุดิบบางส่วนในตำรับอาหาร ชุดละ 1 รายการ และเพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้ใช้เล่มตำรับมาตรฐานอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา คือ บุคลากรฝ่ายโภชนาการ โรงพยาบาลธนบุรี จำนวน 30 คน สถิติที่ใช้ได้แก่ ความถี่ และค่าร้อยละ สำหรับการคัดเลือกตำรับอาหาร เปรียบเทียบความแตกต่าง ด้วย Independent samples t-test สำหรับการใช้กลูเซอณา เอสอาร์ทดแทนวัตถุดิบบางส่วนในตำรับอาหาร ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สำหรับการศึกษาความพึงพอใจของ ผู้ใช้เล่มตำรับมาตรฐานอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน

ผลการศึกษา พบว่า ผลการคัดเลือกตำรับอาหารของผู้ป่วยโรคเบาหวาน พบว่า ผู้ทดสอบส่วนใหญ่เลือก ตะโก้เม็ดบัว ร้อยละ 43 ในชุดที่ 1 เต้าฮวยเย็น ร้อยละ 57 ในชุดที่ 2 และสปาเก็ตตี้กุ้งสับ ร้อยละ 37 ในชุดที่ 3 ผลการศึกษาการใช้กลูเซอณา เอสอาร์ทดแทนวัตถุดิบบางส่วนในตำรับอาหาร ชุดละ 1 ตำรับ เปรียบเทียบกับตำรับพื้นฐาน พบว่า ตะโก้เม็ดบัวตำรับทดแทน และตำรับพื้นฐาน ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับในด้าน ลักษณะปรากฏ รสชาติ กลิ่น สี และความชอบโดยรวม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 0.05 โดยคะแนนการยอมรับตำรับดัดแปลงมีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่าในทุกด้าน เต้าฮวยเย็นตำรับทดแทน และตำรับพื้นฐาน ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับในด้าน รสชาติ เนื้อสัมผัส สี และความชอบโดยรวม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 0.05 โดยคะแนนการยอมรับตำรับดัดแปลงมีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่าในทุกด้าน สปาเก็ตตี้กุ้งสับตำรับทดแทน และตำรับพื้นฐาน ผู้ทดสอบชิมให้การยอมรับในด้านลักษณะปรากฏ รสชาติ กลิ่น สี และความชอบโดยรวม แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่น 0.05 โดยคะแนนการยอมรับตำรับดัดแปลงมีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่าในทุกด้าน ผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจของ ผู้ใช้ตำรับมาตรฐานอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน ด้านเนื้อหาและการนำไปใช้ ประโยชน์พบว่า มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ( $\bar{X} = 4.62$ ) ด้านรูปเล่มพบว่า มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ( $\bar{X} = 4.66$ )

**คำสำคัญ :** โรคเบาหวาน, ตำรับมาตรฐาน, การทดแทน

<b>Title</b>	The Creation of standard Recipe for Diabetic Patients
<b>Name</b>	Teerapat Promnual and Tanatip Phimsiri
<b>Degree</b>	Home Economics
<b>Program and Faculty</b>	Food Service Industry, Faculty of Home Economics Technology
<b>Year</b>	2019
<b>Advisor</b>	Sansanee Thimthong

### ABSTRACT

The objectives of the research on the food standard recipe for the patients with diabetes were to select 3 food recipes for the patients with diabetes, to study the use of Glucerna SR to substitute some ingredients of one recipe, and to examine the satisfaction of the food standard recipe user. Sample group was 30 Nutrition staff at Thonburi Hospital. Frequency and percentage was used to select the food recipe while the difference comparison with an independent samples t-test was applied to test the use of Glucerna SR to substitute some ingredients. Mean and standard deviation were utilized to examine the satisfaction of the food standard recipe user.

Results indicated that most testers, 43%, selected Thai pudding with lotus seed from Set 1, 57% selected Iced soybean curd from Set 2, and 37% selected Spaghetti with minced shrimp from Set 3. The result of using Glucerna SR to substitute some ingredients for one recipe in the set showed that the modified and standard Thai pudding with lotus seed recipe were accepted for the sight, taste, smell, color, and overall preference differently with the statistical significance 0.05. The acceptance of modified recipe had the higher mean than other aspects. The modified and standard recipe of Iced soybean curd were accepted for the taste, texture, color, and the overall preference differently with the statistical significance 0.05. The acceptance of modified recipe had the higher mean than other aspects. The modified and standard recipe of Spaghetti with minced shrimp were accepted for the sight, taste, smell, color, and overall preference differently with the statistical significance 0.05. The acceptance of modified recipe had the higher mean than other aspects. The analysis result showed that the satisfaction of the standard recipe for the patients with diabetes in terms of content and utilization were at the highest level ( $\bar{X} = 4.62$ ). Similarly, the satisfaction of the copy was at the highest level ( $\bar{X} = 4.66$ ).

**Key words:** Diabetes, Standard recipe, Substitute