



การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 7  
วันที่ 1 สิงหาคม 2567

\*\*\*\*\*

## การทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสจากผู้ทดสอบชิมแกงเคปลาถึงสำเร็จรูป Sensory Acceptance Test from Testers Who Tasted the Instant Fish Curry

อรพินท์ บุญสิน

Email: orapin\_bun@nstru.ac.th

อรรครา ธรรมาธิกุล

Email: Akara\_tha@nstru.ac.th

วรรณชัย พรหมเกิด

Email: Wannachai\_phr@nstru.ac.th

นราธิป อีธนาธร

Email: naratip\_tee@nstru.ac.th

จรุ ถิ่นพระบาท

Email: jaru\_thi@nstru.ac.th

อารินา กะดั่งงา

อนันตญา ยี่สุน

สาลินี ไชยชำนาญ

### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงทดลองและใช้วิธีการประเมินทางประสาทสัมผัส มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคที่มีต่อแกงเคปลาถึงสำเร็จรูป โดยทำการศึกษาสูตรแกงน้ำเคยถึงสำเร็จรูปและทำการคัดเลือกสูตรแกงน้ำเคยที่เหมาะสมจำนวน 1 สูตร เพื่อผลิตจริงสูตรแกงน้ำเคยที่นำมาทดลอง ประกอบด้วย สูตรที่ 1 เครื่องแกงผสมกับกะปิสำหรับแกง (อัตราส่วนเครื่องแกง 20 กรัมบวกกะปิสำหรับแกง 10 กรัม) สูตรที่ 2 เครื่องแกงผสมกับกะปิสำหรับทำน้ำพริก (อัตราส่วนเครื่องแกง 20 กรัม บวกกะปิสำหรับแกง 10 กรัม) สูตรที่ 3 เครื่องแกงผสมกับกะปิสำหรับแกงบวกกะปิสำหรับทำน้ำพริก (อัตราส่วน เครื่องแกง 20 กรัม บวก กะปิสำหรับแกง 5 กรัม บวก กะปิสำหรับทำน้ำพริก 5 กรัม) ผ่านกระบวนการปรุงเรียบร้อยแล้ว นำไปทดสอบการประเมินทางประสาทสัมผัสของกลุ่มผู้ใช้งาน จำนวน 30 คน ด้วยการคัดเลือกแบบเฉพาะเจาะจง จากนั้นทำการทดสอบทางประสาทสัมผัสแบบเรียงลำดับความชอบ โดยใช้ 9-Point Hedonic Scale ในด้านสี กลิ่น รสชาติ และความชอบโดยรวม หาค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัย พบว่า ผลการคัดเลือกแกงเคปลาถึงสำเร็จรูปทั้ง 3 สูตร ด้วยการประเมินทางประสาทสัมผัสแกงเคปลาถึงสำเร็จรูปสูตรที่ 2 มีคะแนนเฉลี่ยด้านสี กลิ่น รสชาติ และความชอบโดยรวม ค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 8.03, 8.20, 8.10, 8.23 ค่าเฉลี่ยรวมอยู่ที่ 26.39 รองลงมาสูตรที่ 3 และน้อยที่สุดสูตรที่ 1

**คำสำคัญ:** การทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัส, ผู้ทดสอบ, แกงเคปลาถึงสำเร็จรูป



การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 7  
วันที่ 1 สิงหาคม 2567

\*\*\*\*\*

## Abstract

This research is experimental research and uses sensory evaluation methods. The objective was to study consumers' sensory acceptance of instant fish curry. By studying semi-finished krill curry recipes and selecting one suitable krill curry recipe for actual production. The recipe for krill curry that was tested consisted of recipe 1: curry paste mixed with shrimp paste for curry (ratio: 20 grams of curry paste 10 grams of shrimp paste for curry), recipe 2: curry paste mixed with shrimp paste for making chili paste (ratio: 20 grams of curry paste 10 grams of shrimp paste for curry). grams) Recipe 3: Curry paste mixed with shrimp paste for curry plus shrimp paste for making chili paste (ratio: 20 grams of curry paste 5 grams of shrimp paste for curry 5 grams of shrimp paste for making chili paste) has gone through the cooking process. It was used to test the sensory evaluation of a group of 30 workers through specific selection. Then, a sensory test was conducted in order of preference using the 9-Point Hedonic Scale in terms of color, aroma, taste, and overall liking, finding the mean and standard deviation. The results of the research found that the results of selecting the 3 instant fish curries. Formula with sensory evaluation Instant fish curry recipe 2 had average scores for color, aroma, taste, and overall liking. The average was 8.03 8.20 8.10 8.23. The total average was 26.39, followed by Formula 3 and the least by Formula 1

**Keywords:** Sensory Acceptance Test, Tester, Instant Fish Curry

## บทนำ

สถาบันของนักเทคโนโลยีทางด้านอาหาร (The Institute of Food Technologists'; IFT) ในหน่วยของการประเมินทางด้านประสาทสัมผัส ประเทศสหรัฐอเมริกา ได้ให้คำนิยามของคำว่า “ประเมินทางด้านประสาทสัมผัส (sensory evaluation)” ว่า เป็นกฎเกณฑ์ทางด้านวิทยาศาสตร์ที่ใช้เพื่อวัดค่าวิเคราะห์ผลและสรุปผลจากปฏิกิริยาต่าง ๆ ต่อผลิตภัณฑ์ที่ได้รับจากความรู้สึกของมนุษย์ในแง่การมองเห็น การได้รับกลิ่นรสชาติ การสัมผัส และการได้ยิน เป็นต้น ผลของการประเมินทางด้านประสาทสัมผัสสามารถนำมาใช้ในการวิเคราะห์การรับรู้ผลิตภัณฑ์ว่ามีความเป็นเอกภาพและมีความสำคัญต่อการยอมรับของมนุษย์ได้ ปฏิกิริยาของมนุษย์ต่อผลิตภัณฑ์ที่สามารถที่จะอธิบายได้ในลักษณะที่คล้ายกับการวิเคราะห์ทางด้านเคมีกายภาพ และ/หรือทางด้านชีวภาพของผลิตภัณฑ์ (Stone, 1995) ในปัจจุบันเป็นที่แน่ชัดว่าความสำคัญของการใช้ประสาทสัมผัสเป็นสิ่งที่ปฏิเสธไม่ได้ในแง่ที่เป็นเครื่องมือสำหรับใช้วัดลักษณะของผลิตภัณฑ์และการยอมรับผลิตภัณฑ์สำหรับประเทศที่กำลังพัฒนาจะมีความสนใจเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์และการตลาดของผลิตภัณฑ์ด้วยเหตุผลนี้จึงจำเป็นต้องตรวจวิเคราะห์ลักษณะของผลิตภัณฑ์และระดับของคุณภาพเพื่อให้สอดคล้องกับระดับความชอบของผู้บริโภค (ไพโรจน์ วิริยจारी, 2545)



การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 7  
วันที่ 1 สิงหาคม 2567

\*\*\*\*\*

นครศรีธรรมราชหากพูดถึงเรื่องสำหรับอาหารหนึ่งในวัตถุดิบหนีไม่พ้น เครื่องแกง เครื่องแกงเมืองนคร เป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ของจังหวัดนครศรีธรรมราช ที่มีเอกลักษณ์และมีชื่อเสียงแพร่กระจายไปทุกภูมิภาคของประเทศในเรื่องของความอร่อย รสชาติเข้มข้นจัดจ้าน ปัญหาที่หลัก ๆ ที่เกิดขึ้น คือ 1. ขาดเทคโนโลยีหรือกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ที่ช่วยในการยืดอายุของผลิตภัณฑ์ เช่น บรรจุภัณฑ์ที่ช่วยในการเก็บรักษา ขาดเทคโนโลยีหรือนวัตกรรมช่วยในการแปรสภาพเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ เช่น แกงน้ำเคยเป็นผง หรือเป็นก้อน เป็นต้น 2. ผู้ผลิตขาดทักษะความเป็นผู้ประกอบการจึงผลิต หรือแกงขายเฉพาะในพื้นที่ชุมชน ไม่มีการกระจายการจำหน่ายไปยังผู้บริโภคในภูมิภาคอื่น ไม่นำเข้าสู่สถานประกอบการ เช่น โรงแรม ร้านอาหาร ภัตตาคาร หรือยกระดับเป็นสินค้าเข้าสู่ร้านค้าหรือห้างสรรพสินค้าแบบโมเดิร์นเทรด 3. การวางจำหน่ายสินค้าในรูปแบบของสดจำหน่ายวันต่อวัน หรือตามเทศกาลที่มีการสั่งซื้อ วางจำหน่ายโดยใส่ในภาชนะกะละมังเปิดโล่ง และตักขายตามที่ถูกค้าซื้อ (สายใจ แก้วอ่อน, 2564)



ภาพที่ 1 กรรมวิธีการทำเคยปลา

อาหารภาคใต้ แกงน้ำเคย หรือแกงเคยปลา เป็นชื่อเรียกอาหารพื้นบ้านของชาวปักษ์ใต้บางจังหวัด เช่น นครศรีธรรมราช พัทลุง สงขลา สุราษฎร์ธานี แกงน้ำเคยทุกวันนี้ค่อนข้างจะหาากินยากเข้าไปทุกที ซึ่งอาจจะเป็นเพราะวัตถุดิบ คือ เคยปลา ค่อยข้างจะหายาก ไม่ค่อยมีคนทำขายหากผลิตภัณฑ์เคยปลา ได้มีการยกระดับทั้งในเรื่องของการผลิตที่สามารถใช้นวัตกรรมแปรสภาพผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน พร้อมสื่อสารให้ผู้บริโภคมั่นใจในเรื่องของผลิตภัณฑ์ สามารถยกระดับและสร้างรายได้ให้กับชุมชน

จากการศึกษาของ United Nations World Tourism Organization (2017) พบว่า ร้อยละ 68 ของประเทศสมาชิกได้ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผ่านการจัดเทศกาล การโฆษณา และเว็บไซต์ ที่มุ่งเน้นเกี่ยวกับอาหาร เพื่อนำม่นำวให้นักเดินทางพักค้างแรมให้ยาวนานขึ้นและเข้าไปมีส่วนร่วมกับกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่นเพื่อประสบการณ์ที่สนุกสนานและแปลกใหม่อันมีเอกลักษณ์ หากชุมชนสามารถสร้างสื่อในการนำเสนอตัวตนแสดงถึงอัตลักษณ์ของชุมชนนำเสนอผ่านองค์ประกอบต่าง ๆ ของชุมชนให้ประชาชนทั่วไปได้รับรู้ นำไปสู่การรู้จัก การกล่าวถึงและซื้อผลิตภัณฑ์ในที่สุด



การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 7  
วันที่ 1 สิงหาคม 2567

\*\*\*\*\*

จากปัญหาดังกล่าวผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาแกงเคยปลาที่สำเร็จรูปซึ่งเป็นเมนูภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวนครศรีธรรมราชในการรังสรรค์อาหาร ความประณีตในรสชาติ พิถีพิถันในการคัดเลือกวัตถุดิบและกรรมวิธีการปรุงอาหาร ตลอดจนศิลปะในการนำเสนอให้มีความน่ารับประทาน รสชาติจัด ทำให้เมนูดังกล่าวเป็นที่ชื่นชมของชาวใต้ หากได้รับการแปรรูปจากการทำแห้งชนิดอัดเม็ดหรือผง ออกแบบบรรจุภัณฑ์ สร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นผ่านสื่อวีดิทัศน์ ทำให้เป็นที่รู้จัก และรับประทานง่าย สอดรับกลายเป็นที่ชื่นชอบจากนานาชาติ อาหารไทยเป็นหนึ่งใน Soft power สร้างรายได้การที่ชุมชน ยกกระดับผลิตภัณฑ์ ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการบริโภคอาหาร



ภาพที่ 2 ผลผลิตจากเคยปลาสู่งานเคยปลาที่สำเร็จรูป

**วัตถุประสงค์ของการวิจัย**

เพื่อศึกษาการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคที่มีต่อแกงเคยปลาที่สำเร็จรูป

**ขอบเขตของการวิจัย**

1. ด้านเนื้อหา สูตรเครื่องแกงเคยปลาสำเร็จรูปจำนวน 3 สูตร ประกอบด้วย สูตรที่ 1 เครื่องแกงผสมกับกะปิสำหรับแกง (อัตราส่วน เครื่องแกง 20 กรัมบวกกะปิสำหรับแกง 10 กรัม) สูตรที่ 2 เครื่องแกงผสมกับกะปิสำหรับทำน้ำพริก (อัตราส่วน เครื่องแกง 20 กรัม บวกกะปิสำหรับแกง 10 กรัม) สูตรที่ 3 เครื่องแกงผสมกับกะปิสำหรับแกงบวกกะปิสำหรับทำน้ำพริก (อัตราส่วน เครื่องแกง 20 กรัม บวก กะปิสำหรับแกง 5 กรัม บวก กะปิสำหรับทำน้ำพริก 5 กรัม)
2. ด้านประชากร กลุ่มผู้ใช้แรงงานจำนวน 30 คน เกณฑ์การคัดเลือก (Inclusion criteria) ได้แก่ 1) เพศชายหรือหญิง 2) ชอบทานอาหารรสจัด 3) มีความสนใจและสามารถบริโภคผลิตภัณฑ์แกงเคยปลา
3. ด้านพื้นที่ โรงงานอุตสาหกรรมแห่งหนึ่งในตำบลปากพูน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช



การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 7  
วันที่ 1 สิงหาคม 2567

\*\*\*\*\*

### วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงทดลอง (Experimental study) การพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงเคยปลา กิ่งสำเร็จรูปในรูปแบบชนิดผงเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้สามารถพร้อมรับประทาน เก็บรักษาได้นาน และสะดวกในการพกพา มีกระบวนการในการดำเนินการวิจัย ดังนี้

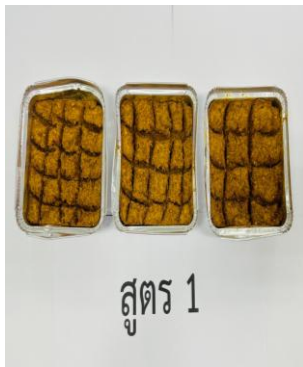
1. ผู้วิจัยคัดเลือกส่วนผสมในการผลิตแกงเคยปลา กิ่งสำเร็จรูป ส่วนผสม ประกอบด้วย เครื่องแกง เคยปลาและไตปลาแห้ง
2. ผู้วิจัยนำส่วนผสมทั้ง 3 ชนิด มาทำการทดสอบโดยการศึกษาคูณภูมิที่เหมาะสมในการอบ เพื่อพัฒนาให้เป็นเครื่องแกงเคยปลา กิ่งสำเร็จรูปแบบผงแห้ง ในการทดลองผู้วิจัยทำการทดสอบอุณหภูมิ ที่ต่างกัน 3 ระดับ ได้แก่ อุณหภูมิ 75, 95 และ 105 องศาเซลเซียส ภายใต้ระยะเวลา 4 ชั่วโมงเท่ากันทุกสูตร
3. การทดลองปรุงอาหารโดยใช้ปริมาณน้ำในระดับที่ ประกอบด้วย 3 ชุดการทดลอง ๆ ละ 3 ซ้ำ โดยใช้ปริมาณน้ำในการปรุงแตกต่างกัน 3 ระดับ 500, 700 และ 900 มิลลิลิตร ใช้ระยะเวลาในการปรุงนาน 15 นาทีเท่ากันทุกชุดการทดสอบ (หม้อ) ใช้วัตถุดิบอาหารชนิดต่าง ๆ เป็นส่วนประกอบในการปรุงเหมือนกันทุกสูตร
4. ใช้วิธีการประเมินทางประสาทสัมผัส โดยแบ่งออกเป็นคะแนน 1-9 คะแนน (9 คะแนน ชอบมากที่สุด 8 คะแนน ชอบมาก 7 คะแนน ชอบปานกลาง 6 คะแนน ชอบน้อย 5 คะแนน เฉย ๆ 4 คะแนน ไม่ชอบเล็กน้อย 3 คะแนน ไม่ชอบปานกลาง 2 คะแนน ไม่ชอบมาก และ 1 คะแนน ไม่ชอบมากที่สุด) ทำการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง ด้วยการคัดเลือกแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Selection) โดยมีคำถามสำหรับการคัดกรองกลุ่มตัวอย่าง ก่อนทำการทดสอบ ได้แก่ เป็นกลุ่มตัวอย่างที่ทานอาหารรสจัด เพศชายหญิง มีความสนใจและสามารถบริโภค ผลิตภัณฑ์แกงเคยปลา เพื่อให้ได้กลุ่มตัวอย่างรวม 30 คน
5. การวิเคราะห์ข้อมูล ใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

### ผลการวิจัย

1. สูตรแกงน้ำเคย กิ่งสำเร็จรูป เริ่มจากขั้นตอนการเลือกวัตถุดิบ ประกอบด้วย เครื่องแกงผสมกะปิ น้ำพริก เคยปลาแห้ง และไตปลาแห้ง ผ่านกระบวนการอบแห้งที่อุณหภูมิ 105 องศา ใช้เวลา 4 ชั่วโมง นำมา บดให้ละเอียด ดังภาพที่ 3

การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 7  
วันที่ 1 สิงหาคม 2567

\*\*\*\*\*



ภาพที่ 3 เครื่องแกง เคยปลา ไต่ปลาแห้งชนิดผง

2. นำส่วนผสมทั้งสามสูตร ประกอบด้วย

สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
1. เครื่องแกงกะปิแกง 20 กรัม	1. เครื่องแกงกะปಿನ้ำพริก 20 กรัม	1. เครื่องแกงกะปิผสม (กะปิแกง+กะปಿನ้ำพริก 20 กรัม
2. เคยปลาแบบผง 10 กรัม	2. เคยปลาแบบผง 10 กรัม	2. เคยปลาแบบผง 10 กรัม
3. ไต่ปลาแห้งแบบผง 10 กรัม	3. ไต่ปลาแห้งแบบผง 10 กรัม	3. ไต่ปลาแห้งแบบผง 10 กรัม
4. ปลาซาบะ 300 กรัม	4. ปลาซาบะ 300 กรัม	4. ปลาซาบะ 300 กรัม
5. ไช้หนกกระทาดัม 10 ลูก	5. ไช้หนกกระทาดัม 10 ลูก	5. ไช้หนกกระทาดัม 10 ลูก
6. เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 10 กรัม	6. เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 10 กรัม	



การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 7  
วันที่ 1 สิงหาคม 2567

\*\*\*\*\*

สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
7. มะเขือเปราะ 10 กรัม	7. มะเขือเปราะ 10 กรัม	6. เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 10 กรัม
8. ถั่วฝักยาว 10 กรัม	8. ถั่วฝักยาว 10 กรัม	7. มะเขือเปราะ 10 กรัม
9. ใบมะกรูด 5 ใบ	9. ใบมะกรูด 5 ใบ	8. ถั่วฝักยาว 10 กรัม
10. ข้า 5 แว่น	10. ข้า 5 แว่น	9. ใบมะกรูด 5 ใบ
11. ตะไคร้ 2 ต้น	11. ตะไคร้ 2 ต้น	10. ข้า 5 แว่น
12. น้ำเปล่า 700 CC	12. น้ำเปล่า 700 CC	11. ตะไคร้ 2 ต้น
13. เครื่องปรุงรส	13. เครื่องปรุงรส	12. น้ำเปล่า 700 CC
		13. เครื่องปรุงรส

3. เมื่อปรุงรสชาติเรียบร้อยแล้ว นำมาทดสอบกับผู้ใช้งาน ประเมินตรวจสอบทางประสาทสัมผัส คุณภาพแกงเคยปลาที่สำเร็จรูป ใช้วิธีการให้คะแนนความชอบแบบ Hedonic scale (Watts, et al., 1989) โดยแบ่งคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่จะประเมินเป็น 4 หัวข้อ ได้แก่ ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ และความชอบโดยรวม คะแนน 1-9 คะแนน (9 คะแนน ชอบมากที่สุด 8 คะแนน ชอบมาก 7 คะแนน ชอบปานกลาง 6 คะแนน ชอบน้อย 5 คะแนน เฉย ๆ 4 คะแนน ไม่ชอบเล็กน้อย 3 คะแนน ไม่ชอบปานกลาง 2 คะแนน ไม่ชอบมาก และ 1 คะแนน ไม่ชอบมากที่สุด) ใช้ผู้ทดสอบชิมจำนวน 30 คน พบว่า



ภาพที่ 4 สูตรแกงเคยปลาที่สำเร็จรูป

ตารางที่ 1 ผลการทดสอบการตรวจสอบทางประสาทสัมผัสคุณภาพแกงเคยปลาที่สำเร็จรูป

ตัวแปร	สี		กลิ่น		รสชาติ		ความชอบโดยรวม		$\bar{x}$	S.D.
	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.	$\bar{x}$	S.D.		
สูตรที่ 1 กะปิแกง	6.03	1.32	5.00	0.98	5.30	0.95	5.63	0.764	17.74	1.54
สูตรที่ 2 กะปಿನ้ำพริก	8.03	0.764	8.20	0.886	8.10	0.844	8.23	0.773	26.39	2.28
สูตรที่ 3 ผสม (เคยแกง+ น้ำพริก)	7.90	0.803	7.96	0.764	7.96	0.718	7.93	0.739	25.81	2.14

N=30



การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 7  
วันที่ 1 สิงหาคม 2567

\*\*\*\*\*

## สรุป

ขึ้นชื่อ “แกง” เป็นอาหารไทยชนิดหนึ่งที่เป็นที่นิยมของประชาชนทั่วไป ซึ่งจะแตกต่างกันไปตามภูมิภาค ส่วนประกอบอย่างหนึ่งที่ทำให้แกงมีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป คือ ส่วนผสมหลักที่ใช้ในการผลิต ผู้วิจัยจึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาคุณภาพของเครื่องแกง โดยเฉพาะแกงเคยปลาซึ่งเป็นอาหารพื้นถิ่นของภาคใต้ โดยจะศึกษากรรมวิธีในการผลิต และการนำไปปรุงเป็นน้ำแกงสำหรับประกอบอาหาร เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษานานขึ้นและมีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค สามารถจำหน่าย สร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการ ในการทดสอบครั้งนี้แสดงให้เห็นว่าแกงเคยปลากึ่งสำเร็จรูปคัดเลือกว่าดีจำนวน 3 ชนิด ประกอบด้วย เครื่องแกง เคยปลาและไตปลาแห้ง นำส่วนผสมทั้งสามมาเซ เสร็จอบแห้งที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส ใช้เวลาในการอบ 4 ชั่วโมง ทำให้ส่วนผสมแห้ง หลังจากนั้นนำไปบด และนำส่วนผสมทั้งสามชนิดไปทดลองกับกลุ่มผู้ใช้แรงงาน พบว่า สูตรที่ได้รับความนิยมคือ สูตรที่ 2 มีคะแนนเฉลี่ยด้านสี กลิ่น รสชาติ และความชอบโดยรวม ค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 8.03, 8.20, 8.10, 8.23 ค่าเฉลี่ยรวมอยู่ที่ 26.39 รองลงมาสูตรที่ 3 และน้อยที่สุดสูตรที่ 1 สอดคล้องกับงานวิจัยกฤติยา และคณะ (2563) ที่ศึกษาอุณหภูมิในการทำแห้งโจ๊กข้าวไรซ์เบอร์รี่เสริมแก่นตะวัน โดยใช้เครื่องอบแห้งแบบลูกกลิ้งหมุนพบว่า โจ๊กข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่ทำแห้งด้วยอุณหภูมิ 130 องศาเซลเซียส โดยใช้เวลาทำแห้ง 70 นาที นอกจากนั้น กฤติวิทย์ กฤตมนโรด และศุภกรณ์ ดิษฐพันธ์ (2562) ศึกษา จัดรูปแบบกิจกรรมหรือกลไกการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยการมีกิจกรรมทำอาหารพื้นถิ่น 3 อันดับแรกที่นักท่องเที่ยวมีความต้องการ อันดับ 1 คือ แกงน้ำเคย อันดับ 2 แกงขี้มัน/แกงไตปลา อันดับ 3 แกงคั่วไก่บ้าน

## ข้อเสนอแนะในงานวิจัย

1. หลังการทดสอบผู้ประกอบการ ร้านค้า สามารถนำไปผลิตเชิงพาณิชย์เพื่อจำหน่ายสูตรที่ 2 เพราะได้รับความนิยมและตรงกับความต้องการของผู้บริโภค และทำการทดสอบตลาดต่อไปในอนาคต
2. ผู้วิจัยทำการทดลองเฉพาะผู้บริโภคที่ชื่นชอบอาหารรสจัด หากมีการศึกษาครั้งต่อไปผู้ที่สนใจปรับส่วนผสมตามความชอบของลูกค้าแต่ละกลุ่ม
3. ควรศึกษาเรื่องของบรรจุภัณฑ์ รวมถึงช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

## เอกสารอ้างอิง

- กฤติยา เชื้อนเพชร, เปี่ยมสุข สุวรรณภูมิ, รวิพร พลพิช และรวิภา จารุอารยนันท์. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่ผงเพื่อสุขภาพ. วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 27(6), 1023-1037.
- กฤติวิทย์ กฤตมนโรด และศุภกรณ์ ดิษฐพันธ์. (2562). การท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่านอัตลักษณ์อาหารทั้ง 4 ภูมิภาค. วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ, 20(2), 140-151.
- ไพโรจน์ วิริยจारी. (2545). การประเมินทางประสาทสัมผัส (Sensory Evaluation) (พิมพ์ครั้งที่ 1). เชียงใหม่: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.



การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 7  
วันที่ 1 สิงหาคม 2567

\*\*\*\*\*

สายใจ แก้วอ่อน. (2564). การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP กลุ่มเครื่องแกงปักษ์ใต้ ในจังหวัด นครศรีธรรมราช เพื่อเพิ่มมูลค่าบนฐานศักยภาพและทรัพยากรพื้นถิ่น. นครศรีธรรมราช: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช.

Stone, H. & Sidel, J.L. (1993). **Sensory evaluation practices**. San Diego: Academic Press, Inc.

United Nations World Tourism Organization. (2017). **Tourism Highlights 2017 Edition**.

retrieved May 15, 2023, from <http://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284419029>.