

หัวข้อวิจัย	การพัฒนาตำรับมาตรฐานทาร์ตตาแต่งพุทรา
ผู้ดำเนินการวิจัย	นางสาวบุญญาพร เชื้อสมพงษ์
	นางสาวผุสดี ขจรศักดิ์สิริกุล
	นางสาววิธนาธร รสโหมด
	นางสาวสุพิชญา คำคม
ที่ปรึกษา	ดร. ปิยาภรณ์ วรรณสันติกุล
หน่วยงาน	หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ / โรงเรียนการเรือน/ ศูนย์นอกที่ตั้งสุพรรณบุรี/ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
ปี พ.ศ.	2556

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาดำรับมาตรฐานทาร์ตตาแต่งพุทรา, ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อทาร์ตตาแต่งพุทรา, และศึกษาต้นทุนการผลิตตำรับมาตรฐานทาร์ตตาแต่งพุทรา โดยประชากรและกลุ่มตัวอย่างคือผู้บริโภคบริเวณมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์สุพรรณบุรี จำนวน 50 คน ด้วยวิธีการสุ่มแบบบังเอิญ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบทดสอบทางประสาทสัมผัส ด้วยวิธี Hedonic scaling test ซึ่งมีการประเมินคุณลักษณะด้านสี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส, และความชอบโดยรวม สถิติที่ใช้ในงานวิจัยคือการหาค่าร้อยละ, ค่าเฉลี่ย, และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัย จากตำรับมาตรฐานทั้ง 3 ตำรับ ทดสอบการยอมรับด้านประสาทสัมผัสโดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจำนวน 5 ท่าน พบว่า ตำรับที่ 1 ได้รับการยอมรับถึงคุณลักษณะด้านสี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส, และด้านความชอบโดยรวม อยู่ในระดับความชอบมากที่สุด ได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 8.2, 8.4, 8.4, 8.2, และ 9.0 ตามลำดับ จากนั้นนำตำรับที่ 1 ไปพัฒนาโดยมีการทดแทนเนื้อพุทราในตำรับมาตรฐาน ซึ่งมีปริมาณที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ ปริมาณพุทรา ร้อยละ 50, 75, และ 100 ต่อปริมาณเนื้อผลไม้ที่ใช้ทั้งหมดตามลำดับ ต่อจากนั้นนำไปทดสอบการยอมรับของกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภค จำนวน 50 คน พบว่า ตำรับที่กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด ได้แก่ ตำรับที่ 2 คือ ใช้ปริมาณพุทรา ร้อยละ 75 ต่อปริมาณเนื้อผลไม้ที่ใช้ทั้งหมด ในการคำนวณต้นทุนการผลิตทาร์ตตาแต่งพุทรา 1 ตำรับ ได้ปริมาณทาร์ตตาแต่งพุทราจำนวน 20 - 30 ชิ้น ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อ 1 ชิ้น ประมาณ 8 บาท ถ้าขายราคาชิ้นละ 14 บาท จะได้กำไรประมาณ 6 บาทต่อชิ้น

Research Title	Development of Standard Recipe for Jujube Tartetatin
Researcher	Miss Boonyaporn Chuamsompong Miss Pussadee Kajonsaksirikul Miss Wattanatorn Roshmode Miss Supichaya Khumkhom
Research Consultants	Dr. Piyaporn Waranusantigul
Organization	Food Industry and Service / School of Culinary Arts Suphanburi Campus / Suan Dusit Rajabhat University
Year	2013

The purpose of this study was 1) to development of standard recipe for Jujube tartetatin 2) study was consumer acceptance test of standard recipe for jujube tartetatin and 3) study cost control of standard recipe for jujube tartetatin. The population and samples for this study were 50 consumer in Suan Dusit Rajabhat University Suphanburi Campus by accidental sampling. The research instruments were sensory testing with hedonic scaling test, evaluation about colour, flavour, taste, texture, and overall liking. Which the used statistics value are the percentage, the means, the standard deviation. Value from the result of the research from 3 standard recipe acceptance test by 5 expert tester. results show that the first recipe are acceptance by expert tester of standard recipe for Jujube tartetatin about colour, flavour, taste, texture, and overall liking have favorite scalling, means score equals to 8.2, 8.4 ,8.4 ,8.2 and 9.0 respectively from the first recipe to develop by replace jujube in standard recipe with quantity different 3 recipe have jujube 50 % 75 % 100 % respectively. Then to testing by samples 50 consumer results show that consumer acceptance favorite scalling second recipe have jujube 75 %. Cost control of standard recipe for jujube tartetatin 1 recipe have tartetatin 20-30 piece price about 8 baht. Cost control average about 6 baht