

หัวข้อวิจัย	การพัฒนาตำรับไอศกรีมข้าวกำลัง้านนา
ผู้ดำเนินการวิจัย	นางสาวอานง ใจแน่น
ที่ปรึกษา	ดร.ขวัญภา สุขคร
หน่วยงาน	หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
ปี พ.ศ.	2557

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาตำรับมาตรฐานไอศกรีมข้าวกำลัง้านนา และศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อไอศกรีมข้าวกำลัง้านนา โดยประชากรและกลุ่มตัวอย่างคือกลุ่มอาจารย์ นักศึกษาและบุคลากร ในมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งลำปาง จำนวน 50 คน ด้วยวิธีการสุ่มแบบเฉพาะเจาะจงเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบทดสอบทางประสาทสัมผัส ด้วยวิธี Hedonic scaling test ซึ่งมีการประเมินคุณลักษณะด้านสี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส, และความชอบโดยรวม สถิติที่ใช้ในงานวิจัยคือการหาค่าร้อยละ, ค่าเฉลี่ย, และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิจัย จากตำรับมาตรฐานทั้ง 3 ตำรับ ทดสอบการยอมรับด้านประสาทสัมผัสโดยผู้เชี่ยวชาญ ด้านอาหารจำนวน 5 ท่าน พบว่าตำรับที่ 1 ได้รับการยอมรับถึงคุณลักษณะด้านสี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส, และด้านความชอบโดยรวม อยู่ในระดับความชอบมากที่สุด ได้คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 7.2, 7.6, 7.4, 7.2 และ 7.4 ตามลำดับ จากการศึกษาตำรับไอศกรีมพื้นฐาน และนำมาปรับปรุงพัฒนา เพื่อให้ได้ตำรับที่เหมาะสมที่ผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุด ได้ทั้งหมด 10 ตำรับ พบว่า ผู้บริโภคให้การยอมรับในด้านสี, กลิ่น, รสชาติ, เนื้อสัมผัส, และความชอบโดยรวมมีค่าเฉลี่ยสูงในตำรับที่ 1 โดยได้คะแนนเฉลี่ย 7.74, 6.56, 7.10, 7.12 และ 7.22 ตามลำดับ รองลงมาอันดับที่ 2 คือตำรับที่ 10 ผู้บริโภคให้คะแนนเฉลี่ย 7.16, 6.54, 6.78, 6.66 และ 7.04 ตามลำดับ และอันดับที่ 3 คือ ตำรับที่ 2 ผู้บริโภคให้คะแนนเฉลี่ย 7.22, 6.44, 6.78, 6.88 และ 7.06 ตามลำดับ