

บทที่ 4

ผลการวิจัยและอภิปรายผล

ผลการวิจัยการผลิตน้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงเผ็ดของไทยจากพริกหวานสดและแห้ง ต่อการยอมรับของผู้บริโภคน้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงจากพริกหวาน เป็นการวิจัยแบบทดลองและพัฒนา (Research and development) และทำการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อ ทดลองผลิตน้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงที่ใช้จากพริกหวานสีแดงและพริกหวานสีเขียว โดยพริกหวานสีแดง นำไปผ่านกรรมวิธีการอบแห้งเป็นส่วนผสมในน้ำพริกแกงเผ็ดหรือแกงแดง และทดลองผลิตน้ำพริกแกง หรือเครื่องแกงที่ใช้จากพริกหวานสีเขียวเป็นส่วนผสมในน้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงเขียวหวาน ใน ปริมาณที่เหมาะสม เพื่อนำไปทดสอบการยอมรับและความชอบที่มีต่อผลิตภัณฑ์ (Affective test) เป็น การทดสอบการยอมรับ (Acceptability test) ที่มีต่อน้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงจากพริกหวานสดและ แห้ง

โดยใช้วิธี Hedonic rating scale test เป็นการทดสอบการยอมรับต่อน้ำพริกแกงหรือเครื่องแกง จากพริกหวาน ทั้ง 2 ชนิด ได้แก่ น้ำพริกแกงเผ็ดและน้ำพริกแกงเขียวหวาน โดยนำเอาพริกหวานสีแดง แห้งทดลองผลิตน้ำพริกแกงเผ็ด จำนวน 3 สูตร และทดลองผลิตน้ำพริกแกงเขียวหวานโดยนำเอาพริก หวานสีเขียวสด จำนวน 3 สูตร

ผู้วิจัยได้ทำการคัดเลือกผู้ชิมที่จะเข้าทำการทดสอบการประเมินความพึงพอใจโดยรวม โดย คัดเลือกจากกลุ่มผู้ชิมที่มีความรู้ด้านอาหารและคุ้นเคยกับรสชาติและลักษณะของน้ำพริกแกงเผ็ดและ น้ำพริกแกงเขียวหวาน อยู่เดิมแล้ว ซึ่งเป็นอาจารย์และนักศึกษาในสาขาคหกรรมศาสตร์ และบุคคลทั่วไป ที่สมัครใจที่จะเข้ารับการทดสอบโดยการชิม จำนวน 30 คน ผู้ชิมบันทึกขึ้นความชอบหรือไม่ชอบตามเป็น คะแนนแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating scale) ผู้ชิมต้องลงคะแนนทันทีหลังจากชิมตัวอย่าง ก่อน การชิมตัวอย่างต่อไป

ค่าสถิติที่ใช้ในการวิจัย คือ ค่าเฉลี่ย (Mean) ในส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้บริโภคและการวิเคราะห์ข้อมูล เป็นการเปรียบเทียบค่าคะแนนเฉลี่ยการยอมรับของผู้ชิมระหว่างตัวอย่างน้ำพริกแกง 2 ชนิด ชนิดละ 3 สูตร ใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) ในส่วนที่ 2 การทดสอบค่าคะแนน เฉลี่ยการยอมรับโดยรวมของผู้ชิมจำแนกตามอัตราส่วนผสมพริกหวานสีแดงแห้งในน้ำพริกแกงเผ็ดหรือ แกงแดงและอัตราส่วนผสมพริกหวานสีเขียวสดในน้ำพริกแกงเขียวหวาน และในส่วนที่ 3 แบบสอบถาม เกี่ยวกับข้อเสนอแนะของผู้ทดสอบ โดยเป้าหมายสูงสุดของการวิจัยนี้ คือ การผลิตน้ำพริกแกงเผ็ดและ น้ำพริกแกงเขียวหวานจากพริกหวาน ได้ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงชนิดไม่เผ็ดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่

4.1 ผลการวิจัยและอภิปรายผล

4.1.1 ผลข้อมูลทั่วไปของผู้ทดสอบ แบบสอบถามเป็นแบบเลือกตอบ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้บริโภคร

ตารางที่ 4.1 จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามข้อมูลผู้บริโภคร (n = 30)

ข้อมูลผู้บริโภคร	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
หญิง	20	66.66
ชาย	10	33.33
ช่วงอายุ		
15-20 ปี	7	23.30
21-30 ปี	9	30.00
31-40 ปี	6	20.00
41-50 ปี	5	16.70
มากกว่า 51 ปีขึ้นไป	3	10.00

จากตารางที่ 1 พบว่า กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภครส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 66.66 เป็นเพศชาย จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 33.3 โดยส่วนใหญ่มีอายุอยู่ในช่วง 21-30 ปี มากที่สุด จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 30.0 รองลงมาคือ ช่วงอายุ 15-20 ปี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 23.3 มีอายุ 31-40 ปี จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 มีอายุ 41-50 ปี จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 16.70 และมีอายุมากกว่า 51 ปีขึ้นไปจำนวน 3 คนคิดเป็นร้อยละ 10.00 ตามลำดับ

4.2 แบบสอบถามการยอมรับและความชอบโดยรวมของผู้ทดสอบ

ส่วนที่ 2 การทดสอบค่าคะแนนเฉลี่ยการยอมรับของผู้ชิม ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดและน้ำพริกแกงเขียวหวานจากพริกหวาน ทั้ง 2 ชนิด

ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง ชนิดที่ 1 น้ำพริกแกงเผ็ด จำแนกตาม อัตรา ส่วนผสมพริกหวานสีแดงแห้ง แขน้ำแล้ว 3 ระดับ ดังนี้ ผสม 25% ผสม 50% และผสม 75%

ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง ชนิดที่ 2 น้ำพริกแกงเขียวหวาน จำแนกตาม อัตรา ส่วนผสมพริกหวานสีเขียวสด 3 ระดับ ดังนี้ ผสม 25% ผสม 50% และผสม 75%

4.2.1 การทดสอบผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากแป้งปกติผสมชะครามแห้ง (ชนิดที่ 1)

ตารางที่ 4.2 การเปรียบเทียบค่าคะแนนเฉลี่ยการยอมรับของผู้ชิมผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดหรือแกงแดงจากพริกหวานสีแดงแห้ง จำแนกตามอัตราส่วนผสมพริกหวานแห้ง ด้วยวิธีการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA)

อัตราส่วนผสมพริกหวานแห้ง	N	Mean	S.D.	F	Sig.
ผสมพริกหวานแห้ง 25%	30	3.33	1.155		
ผสมพริกหวานแห้ง 50%	30	3.60	1.070		
ผสมพริกหวานแห้ง 75%	30	4.13	0.629	5.197	0.007*

* $P < 0.05$

จากตารางที่ 4.2 พบว่า อัตราส่วนผสมพริกหวานแห้งผสมในผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดหรือแกงแดงที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อค่าคะแนนเฉลี่ยการยอมรับของผู้ชิมแตกต่างกันที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 โดยผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดหรือแกงแดงจากพริกหวานแห้ง ในอัตราส่วน 75% มีค่าคะแนนเฉลี่ยการยอมรับของผู้ชิมมากที่สุด (Mean = 4.13) รองลงมาคือ ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดหรือแกงแดงจากพริกหวานแห้ง ในอัตราส่วน 50% (Mean = 3.60) และผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดหรือแกงแดงจากพริกหวานแห้ง ในอัตราส่วน 25% (Mean = 3.33) ตามลำดับ

4.2.2 การทดสอบผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเขียวหวานจากพริกหวานสีเขียวสด (ชนิดที่ 2)

ตารางที่ 4.3 การเปรียบเทียบค่าคะแนนเฉลี่ยการยอมรับของผู้ชิมผลิตภัณฑ์พริกหวานสีเขียวสด จำแนกตามอัตราส่วนผสมพริกหวานสีเขียวสด ด้วยวิธีการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA)

อัตราส่วนผสมพริกหวานสีเขียวสด	N	Mean	S.D.	F	Sig.
ผสมพริกหวานสีเขียวสด 25%	30	3.50	1.042		
ผสมพริกหวานสีเขียวสด 50%	30	3.60	0.855		
ผสมพริกหวานสีเขียวสด 75%	30	4.23	0.728	6.064	0.003*

* P < 0.05

จากตารางที่ 4.3 พบว่า อัตราส่วนผสมพริกหวานสีเขียวสดในผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเขียวหวานจากพริกหวานสีเขียวสด ที่แตกต่างกัน ส่งผลต่อค่าคะแนนเฉลี่ยการยอมรับของผู้ชิมแตกต่างกันที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 โดยผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเขียวหวานจากพริกหวานสีเขียวสด ในอัตราส่วน 75% มีค่าคะแนนเฉลี่ยการยอมรับของผู้ชิมมากที่สุด (Mean = 4.23) รองลงมา คือ ผลิตภัณฑ์ผสมพริกหวานสีเขียวสด 50% (Mean = 3.60) และผสมพริกหวานสีเขียวสด ในอัตราส่วน 25% (Mean = 3.50) ตามลำดับ

4.3 แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อเสนอแนะของผู้ทดสอบ

4.3.1 ส่วนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อเสนอแนะของผู้ทดสอบ

ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง ชนิดที่ 1 น้ำพริกแกงเผ็ด จากการแสดงออกโดยการสัมภาษณ์และการแสดงความคิดเห็น ส่วนใหญ่เนื่องจากลักษณะปรากฏมีความหอมของเครื่องแกงที่มีความคล้ายคลึงกับน้ำพริกแกงเผ็ด เพียงแค่รสชาติไม่เผ็ดร้อน ลักษณะน้ำพริกแกงข้น สีสวยน่ารับประทาน สามารถรับประทานเปล่าๆ โดยไม่ต้องมีข้าวสวยหรือขนมจีน

ส่วนข้อเสนอแนะของผู้ทดสอบด้วยการชิมส่วนใหญ่ พบว่า มีข้อเสนอแนะและแสดงความคิดเห็นต่อรสชาติ ที่ต้องการให้รสชาติมีความเข้มข้นหรือรสจัดขึ้น ในด้านรสชาติ ซึ่งเสนอแนะให้เพิ่มเครื่องสมุนไพรได้อีก และไม่มีความแตกต่างจากน้ำพริกแกงเผ็ดและแกงเขียวหวานทั่วไป แตกต่างเพียงไม่มีความเผ็ดร้อน

ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง ชนิดที่ 2 น้ำพริกแกงเขียวหวาน จากการแสดงออกโดยการสัมภาษณ์และการแสดงความคิดเห็น ส่วนใหญ่เนื่องจากลักษณะปรากฏมีความหอมของเครื่องแกงที่มีความคล้ายคลึงกับน้ำพริกแกงเขียวหวานทั่วไป เพียงแค่รสชาติไม่เผ็ดร้อน ลักษณะน้ำพริกแกง

ส่วนข้อเสนอแนะของผู้ทดสอบด้วยการชิมส่วนใหญ่ พบว่า มีข้อเสนอแนะและแสดงความคิดเห็นต่อรสชาติ ที่ต้องการให้รสชาติมีความเข้มข้นหรือรสจัดขึ้น ในด้านรสชาติ ซึ่งเสนอแนะให้เพิ่ม

เครื่องสมุนไพรได้อีก หากเพิ่มสีเขียวขึ้นกว่าที่ทดลองจะดีมาก และไม่มี ความแตกต่างจากน้ำพริกแกงเผ็ด และแกงเขียวหวานทั่วไป แตกต่างเพียงไม่มีความเผ็ดร้อน