

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อทดลองผลิตน้ำพริกแกงและทดสอบความพึงพอใจของผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงเผ็ดจากพริกหวานอบแห้งและแกงเขียวหวานจากพริกหวานสีเขียวสด งานวิจัยชิ้นนี้ได้้นำพริกหวานแดงสดมาอบแห้ง นำไปเป็นส่วนผสมและทดแทนพริกชี้ฟ้าแห้งทั่วไป ในการนำพริกหวานมาใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดและน้ำพริกแกงเขียวหวาน ได้เป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงชนิดไม่เผ็ดร้อนใหม่และเป็นการสร้างทางเลือกให้กับผู้บริโภคได้อีกทางหนึ่งด้วย งานวิจัยนี้ทำการศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดจากพริกหวานสีแดงแห้งและพริกหวานสีเขียวสด ได้เป็นผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ๆ จัดได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่เกษตรกร ชาวบ้าน หรือผู้สนใจ ได้เล็งเห็นคุณประโยชน์ในการประยุกต์ใช้พริกหวาน เพื่อสร้างอาชีพในอนาคตได้อีกทางหนึ่ง การแปรรูปพริกหวานอบแห้งในเชิงพาณิชย์ จะเป็นประโยชน์ผู้บริโภคกลุ่มที่ไม่ทานเผ็ด เช่น กลุ่มชาวต่างชาติ กลุ่มเด็กเล็ก และกลุ่มผู้สูงอายุที่ไม่สามารถกินอาหารที่เผ็ดมากได้ ซึ่งเป็นกลุ่มคนที่มีความชอบรับประทานแกงเผ็ดและผัดเผ็ด แต่ไม่สามารถทานเผ็ดได้นั้นเอง ความสำเร็จของงานสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดเป็นสูตรมาตรฐานต่อไปได้

การทดลองผลิตน้ำพริกแกงต่าง ๆ ของอาหารไทยที่สามารถเตรียมจากพริกหวานสดและแห้ง โดยเผยแพร่สู่กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารและบุคคลที่มีความสนใจทั่วไป ให้แปรรูปพริกหวานแดงแห้งใช้เพื่อผลิตเป็นน้ำพริกแกงต่างๆ ของอาหารไทยที่ยังคงเป็นน้ำพริกแกงที่ต้องการ สีกลืนยังคงดั้งเดิม เพียงรสชาติที่ไม่เผ็ดร้อนเท่านั้น เพื่อเป็นทางเลือกแก่ผู้ที่ชื่นชอบรับประทานแกงเผ็ดและแกงเขียวหวาน แต่ไม่สามารถที่จะรับประทานในรสชาติที่เผ็ดร้อนได้ ดังนั้นผู้วิจัยได้ทดลองผลิตน้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงของไทย ได้แก่ น้ำพริกแกงเผ็ดและแกงเขียวหวานชนิดไม่เผ็ดร้อน และได้ทำการทดสอบการยอมรับกับผู้ทดสอบ ได้เป็นผลิตภัณฑ์ที่พัฒนามาจากสูตรน้ำพริกแกงเผ็ดและแกงเขียวที่ได้มาตรฐานในด้านสี กลิ่น และรสชาติที่เผ็ดร้อน กลายมาเป็นผลิตภัณฑ์ที่พัฒนามาจากสูตรน้ำพริกแกงเผ็ดและแกงเขียวที่ได้มาตรฐานในด้านสี กลิ่น และรสชาติที่ไม่เผ็ดร้อน จะเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดและชนิดใหม่และผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเขียวหวาน ไว้สร้างทางเลือกให้กับผู้บริโภคได้อีกทางหนึ่งต่อไป

5.1 สรุปผลการวิจัย

จากผลการทดลองสูตรผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดและแกงเขียวหวานจากพริกหวานสีแดงแห้งและแกงเขียวหวานจากพริกหวานสีเขียว ได้ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงหรือเครื่องแกง 2 ชนิด ชนิดละ 3 สูตร ใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) ในส่วนที่ 2 การทดสอบค่าคะแนนเฉลี่ยการยอมรับโดยรวมของผู้ชิมจำแนกตามอัตราส่วนผสมพริกหวานสีแดงแห้ง ในน้ำพริกแกงเผ็ดหรือแกงแดงและอัตราส่วนผสมพริกหวานสีเขียวสดในน้ำพริกแกงเขียวหวาน และในส่วนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อเสนอแนะของผู้ทดสอบ โดยเป้าหมายสูงสุดของการวิจัยนี้ คือ การผลิตน้ำพริกแกงเผ็ดและน้ำพริกแกงเขียวหวานจากพริกหวาน ได้ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงชนิดไม่เผ็ดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ซึ่งผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ด ที่ทดลองชนิดที่ 1 โดยการที่ใช้พริกหวานสีแดงแห้งผสมลงในส่วนผสมน้ำพริกแกงอื่นๆ ตามอัตราส่วน 3 ระดับ ได้แก่ 25%, 50%, 75% เพื่อเป็นส่วนผสมในน้ำพริกแกงเผ็ดทดแทนพริกชี้ฟ้าแดงแห้ง พบว่า ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ด ที่ทดลองชนิดที่ 1 โดยการที่ใช้พริกหวานสีแดงแห้งผสมลงในส่วนผสมน้ำพริกแกงอื่นๆ ตามอัตราส่วนพริกหวานสีแดงแห้งผสม ในระดับที่ 75% ได้รับการยอมรับมากที่สุด เนื่องด้วยนิยมนิยมน้ำพริกแกงเผ็ดที่กลิ่นและรสชาติของสมุนไพรและเครื่องเทศ คล้ายกับแกงเผ็ดทั่วไปเพียงไม่เผ็ดร้อนเท่านั้น และได้บอกถึงว่าสามารถรับประทานได้โดยไม่ต้องใช้ข้าวสวยหรือขนมจีน ด้วยว่าจากการที่ไม่เผ็ด และการทดลองผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเขียวหวานจากพริกหวานสีเขียวสดได้เป็นน้ำพริกแกงเขียวหวานชนิดใหม่ โดยการที่ใช้พริกหวานสีเขียวสดผสมลงในส่วนผสมน้ำพริกแกงเขียวหวานแทนพริกชี้หนูและพริกชี้ฟ้าสด ลงในส่วนผสมอื่นๆ ตามอัตราส่วน 3 ระดับ ได้แก่ 25%, 50%, 75% พบว่า ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเขียวหวานที่ทดลองชนิดที่ 2 โดยการที่ใช้พริกหวานสีเขียวสดผสมลงในส่วนผสมน้ำพริกแกงอื่นๆ ตามอัตราส่วนพริกหวานสีแดงแห้งผสม ในระดับที่ 75% ได้รับการยอมรับมากที่สุด เนื่องด้วยนิยมนิยมน้ำพริกแกงเขียวหวาน และคงมีกลิ่นของพริกหวานที่มีความหอมของพริก และรสชาติของสมุนไพรและเครื่องเทศ คล้ายกับแกงเขียวหวานทั่วไป เพียงไม่เผ็ดร้อนเท่านั้น และได้บอกถึงว่าสามารถรับประทานได้โดยไม่ต้องใช้ข้าวสวยหรือขนมจีน ด้วยว่าจากการที่ไม่เผ็ด

5.2 วิจารณ์ผล

จากผลความชอบในแต่ละคุณลักษณะ ซึ่งประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้วยการชิม โดยให้คะแนนความชอบรวม ด้านสีแดงและสีเขียวที่เป็นคุณลักษณะของน้ำพริกแกงเผ็ดและแกงเขียวหวาน ความข้นของน้ำพริกแกง กลิ่นของพริก สมุนไพรและเครื่องเทศ เป็นคะแนนความชอบรวม ความคิดเห็นของผู้ทดสอบชิมได้แสดงความคิดเห็น ด้านลักษณะภาพลักษณ์เป็นน้ำพริกแกง

ปกติเพียงไม่เผ็ด เมื่อรับประทานแล้วไม่รู้สึกรู้ว่าแตกต่างจากเครื่องแกงทั่วไป และจากการทดสอบพบว่าผู้ชิมให้ความสนใจชิมทุก ๆ ตัวอย่างจนครบ ได้แสดงความคิดเห็น และความร่วมมือเป็นอย่างดี แสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์ใหม่ ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดและแกงเขียวหวานจากพริกหวานสีแดงแห้งและแกงเขียวหวานจากพริกหวานสีเขียว จะได้รับความสนใจที่จะนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดและน้ำพริกแกงเขียวหวานจากพริกหวาน โดยปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน เพื่อให้ได้มีลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ลักษณะตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ มก. - ธ.ก.ส., 2550 ต่อไป การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้มีเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์หรือตราสินค้า เพื่อให้ให้น้ำพริกแกงชนิดไม่เผ็ดมีเอกลักษณ์โดดเด่นด้วยความไม่เผ็ดร้อนแต่ยังคงเอกลักษณ์ด้านความหอมของพริก สมุนไพรและเครื่องเทศตามคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดและแกงเขียวหวานหรือตราสินค้าเป็นผลิตภัณฑ์ประจำเพื่อป้องกันความแตกต่างของน้ำพริกแกงชนิดเผ็ดและชนิดไม่เผ็ดต่อไป

5.3 ประโยชน์ของงานวิจัย

5.3.1 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ เช่น การเผยแพร่ในวารสาร จดสิทธิบัตร ฯลฯ และหน่วยงานที่นำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

5.3.2 ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงชนิดไม่เผ็ดร้อนชนิดใหม่ เป็นทางเลือกของกลุ่มผู้ผลิตน้ำแกง นำพริกหวานผลิตเป็นน้ำพริกแกงชนิดที่ไม่เผ็ด น้ำพริกแกงชนิดไม่เผ็ดมีเอกลักษณ์โดดเด่นด้วยความไม่เผ็ดร้อนแต่ยังคงเอกลักษณ์ด้านความหอมของพริก สมุนไพรและเครื่องเทศตามคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดและแกงเขียวหวาน

5.3.3 ได้ข้อมูลเกี่ยวกับพริกหวานทั้งในแง่การแปรรูปพริกหวานสีแดง สีส้มเป็นพริกแห้ง และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

5.3.4 ได้เผยแพร่วิธีการแปรรูปพริกหวานสีแดง สีส้มแห้ง และ ตำรับน้ำพริกแกงต่างๆ ของอาหารไทย ที่เตรียมพริกหวานสดและแห้ง โดยผ่านสื่อสารสนเทศ บทความในวารสาร หรืองานประชุมวิชาการ

ข้อเสนอแนะ

1. พัฒนาต่อยอดเพื่อให้ น้ำพริกแกงชนิดไม่เผ็ดมีเอกลักษณ์โดดเด่นด้วยความไม่เผ็ดร้อนแต่ยังคงเอกลักษณ์ด้านความหอมของพริก สมุนไพรและเครื่องเทศ ตามคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดและแกงเขียวหวานต่อไป
2. พัฒนาน้ำพริกแกงเผ็ดและแกงเขียวหวานชนิดไม่เผ็ดต่อยอดเป็นสูตรมาตรฐานและมีลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ลักษณะตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ มก. - ธ.ก.ส., 2550 ต่อไป

3. พัฒนาระบบการผลิตเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อายุการเก็บและการรักษาคุณภาพ และรูปแบบ น้ำพริกแกงเพื่อสะดวกใช้ ของน้ำพริกน้ำพริกแกงเผ็ดและแกงเขียวหวานชนิดไม่เผ็ด เช่น การแช่แข็ง การทำเป็นผง การทำเป็นก้อน การบรรจุในถุงฆ่าเชื้อ ต่อไป

บรรณานุกรม

1. กองบรรณาธิการ.2545. แนะเปิบพริกแกกัสารพัดโรค.(ค้นคว้าเมื่อ 22 กรกฎาคม 2559)สืบค้นจาก http://www.thaipost.net/index.asp?bk=xcite&post_date=9/Dec/2545&news_id=63627&cat_id=200100
2. กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2545. ผักไม้และใบหญ้า (ค้นคว้าเมื่อ 22 กรกฎาคม 2559) สืบค้นจาก http://www.aksorn.com/lib/libshow.asp?sid=684&sara=voc_01&level=P
3. แก้ว กังสดาลอำไพ (2556) วิจัย ‘เครื่องแกงไทย’ ต้านมะเร็ง พบแกงเหลือง แกงไตปลาต้านมะเร็งได้ 2556. (สืบค้น เมื่อ 2 กุมภาพันธ์ 2559) สืบค้นจาก <http://www.inmu.mahidol.ac.th/Th/news/index.php?id=3>)Copyright © 2011 : Institute of Nutrition, Mahidol University.Webmaster
4. โครงการอนุรักษ์ผักสีเขียว และมูลนิธิโตโยต้าแห่งประเทศไทย. 2541.มหัศจรรย์ผัก 108. กรุงเทพมหานคร มหาวิทยาลัยมหิดล. 201 น.
5. เครื่องแกงไทยเอกลักษณ์เด่นต้านมะเร็ง (2559) เอิร์บ ทุเดย์ ดอทคอม HERB-TODAY.COMSkacero Theme by : icyNETS เมษายน 27, 2016 เครื่องแกงไทยเอกลักษณ์เด่นต้านมะเร็ง/เอิร์บ ทุเดย์ ดอทคอม (สืบค้นเมื่อ 2 กุมภาพันธ์ 2559)สืบค้นจาก <http://www.herb-today.com>คลังเก็บ/1119
6. เครื่องพริกแกงไทยของ“กนกวรรณ”น้ำพริกแกงเขียวหวาน(2555) (สืบค้น เมื่อ 2 กุมภาพันธ์ 2559)
7. <http://www.kanokwanfood.com/main/th/index.php/product/81-kanokwan/2012-11-19-08-02-37/paste/112-green-curr-paste>
8. จงรัชช์ แก้วประสิทธิ์ 2546.พริก ตอนที่ 3.นครปฐม.สาขา เคมี สายวิทยาศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน (ค้นคว้าเมื่อ 25 กุมภาพันธ์ 2559) http://library.uru.ac.th/webdb/images/charpa_chili_3.html
9. พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์และนิธิยา รัตนาปนนท์ (2560) ศูนย์เครือข่ายข้อมูลอาหารครบวงจร. น้ำพริกแกง /Curry pasteFood Network Solution<http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/3357/-curry-paste> (สืบค้นเมื่อ 25 กุมภาพันธ์ 2559) สืบค้นจาก www.foodnetworksolution.com/wiki/word/3357/-curry-paste
10. พริกแห้ง 2008-2014 VegetWeb.com (สืบค้นเมื่อ 25 กุมภาพันธ์ 2559) สืบค้นจาก <http://www.vegetweb.com/food/พริกแห้ง/>
11. พัชรานี ภาวัตกุล (2547) นิตยสารหมอชาวบ้าน ชื่อไฟล์: 305-004 เล่มที่: 305เดือน/ปี: กันยายน

- 2004 นักเขียนหมอบ้าน (สืบค้นเมื่อ 25 กุมภาพันธ์ 2559) สืบค้นจาก
<http://www.doctor.or.th/article/detail/4472>
12. ยุวดี จอมพิทักษ์และคณะ ,2541ยุวดี 2541. ผัก : อาหารมีพลัง.กรุงเทพฯ. รุ่งแสงการพิมพ์.
 13. ยุทธภูมิ นามวงศ์ .2547. น้ำพริกตราวังทอง.จ.พะเยา. กลุ่มสตรีสหกรณ์แปรรูปอาหาร บ้านห้วยน้ำ
 ชาว หมู่ที่ 2 ต.ท่าวังทอง อ.เมืองพะเยา.(ค้นคว้าเมื่อ 25 กุมภาพันธ์ 2559) สืบค้นจาก
<http://www.viewphayao.com/chiengmuan/prik.asp>
 14. มผช. 129/2546
 15. มอก. 429-2548
 16. นิจศิริ เรืองรังสี. 2542. เครื่องเทศ.กรุงเทพฯ. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
 17. บัญญัติ สุขศรีงาม. 2527. เครื่องเทศที่ใช้เป็นสมุนไพร เล่ม 1. กรุงเทพฯ.อมรการพิมพ์, น. 47-56.
 18. ปราณี อานเป็รื่อง.(2551).หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส .กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์แห่ง
 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
 19. วลัยุฑ์ สุภากร. 2546. ดอก ผล ต้น ใบ.กรุงเทพฯ. รายงานวิจัยคุณค่าอาหารไทยเพื่อสุขภาพ
 สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล (ค้นคว้าเมื่อ 25 กุมภาพันธ์ 2559) สืบค้นจาก
http://www.khonnaruk.com/html/verandah/health/plant_element.html
 20. เวณิกา เบ็ญจพงษ์ (2553) รักษาคุณค่า 'พริกแกง' อาหารต้านอนุมูลอิสระ (ค้นคว้าเมื่อ 2 กุมภาพันธ์
 2559)ที่มา:เดลินิวส์ออนไลน์ วันอาทิตย์ ที่ 02 พฤษภาคม 2553 เวลา 0:00 น
 สืบค้นจาก <http://consumersouth.org/paper/675>
 21. สมศรี เจริญเกียรติกุลและคณะ (2549). การศึกษาคุณค่าด้านสุขภาพของน้ำพริกแกงและอาหาร
 ไทย โดยการใช้การทดลองแบบ in vitro: รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุน
 สนับสนุนการวิจัย, 2549. 56 หน้า. ตาราง. (ส.ร. 641.59593 ส168ก)
 22. McKeown, Max (2008). The Truth About Innovation. London, UK: Prentice Hall. ISBN
 0273719122.
 23. Purseglove, J.W., E.G. Brown, C.L. Green and S.R.J. Robbins. 1981. Spices. Longman
 Inc., New York. 439 p. ([http://www.uniserv.buu.ac.th/forum2/topic.asp?TOPIC_ID=](http://www.uniserv.buu.ac.th/forum2/topic.asp?TOPIC_ID=2545)
 2545) 11 เมษายน 2551) สืบค้นเมื่อ 25 กุมภาพันธ์ 2559 สืบค้นจาก
<http://health.kapook.com/view37471.html> (โปสเมื่อ17 กุมภาพันธ์ 2555
http://www.thaitechno.net/t1/knowledge_detail.php?id=1151&uid=39757
 24. nampik.com(http://www.foodietaste.com/cookingtips_details.asp?id=256)ภาพน้ำพริก
 แกงเผ็ด ภาพน้ำพริกแกงเขียวหวาน (สืบค้นเมื่อ 25 กุมภาพันธ์ 2559) สืบค้นจาก
http://www.ezythaicooking.com/red_curry_paste_th.html

ภาคผนวก ก

ตัวอย่างแบบทดสอบการยอมรับและความชอบ
ของ น้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงจากพริกหวานสดและแห้ง

แบบทดสอบการยอมรับและความชอบ

น้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงจากพริกหวาน

ตอนที่ 1 ข้อมูลผู้บริโภคร

เพศ หญิง ชาย
 ช่วงอายุ 15-20 ปี 21-30 ปี 31-40 ปี 41-50 ปี มากกว่า 51 ปีขึ้นไป

ตอนที่ 2 แบบทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยวิธี Hedonic rating scale

ตัวอย่าง : 1. น้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงเผ็ดจากพริกหวานสีแดงแห้ง
 2. น้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงเขียวหวานจากพริกหวานสีเขียวสด

คำชี้แจง : กรุณาประเมินอาหาร 6 อย่าง ต่อไปนี้จากซ้ายไปขวา โดยการกาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องคะแนนที่ตรงกับระดับความรู้สึกภาพรวมของท่านที่มีต่ออาหารแต่ละรหัส

ในการทดสอบดำเนินการดังนี้

- 1) บ้วนปากด้วยน้ำ 1 ครั้ง
- 2) ชิมตัวอย่างอาหารลำดับแรก แล้วให้คะแนนตามคุณลักษณะต่างๆ ที่กำหนด
- 3) บ้วนปากด้วยน้ำ 2 ครั้ง แล้วเว้นช่วง 1 นาที
- 4) ชิมตัวอย่างอาหารลำดับที่ 2 แล้วให้คะแนน
- 5) บ้วนปากด้วยน้ำ 2 ครั้ง แล้วเว้นช่วง 1 นาที
- 6) ชิมตัวอย่างอาหารลำดับที่ 3 แล้วให้คะแนน
- 7) บ้วนปากด้วยน้ำ 2 ครั้ง แล้วเว้นช่วง 1 นาที
- 8) ชิมตัวอย่างลำดับสุดท้ายแล้วให้คะแนน

เกณฑ์การให้คะแนน มีดังนี้

- คะแนน 1 หมายถึง ไม่ชอบมาก
 คะแนน 2 หมายถึง ไม่ชอบเล็กน้อย
 คะแนน 3 หมายถึง บอกไม่ได้ว่าชอบหรือไม่ชอบมาก (รู้สึกกำกวม)
 คะแนน 4 หมายถึง ชอบเล็กน้อย
 คะแนน 5 หมายถึง ชอบมาก

1. น้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงเผ็ดจากพริกหวานสีแดงแห้ง

คุณลักษณะ	รहित					รहित					รहित				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
สี															
กลิ่น															
รสชาติ															
เนื้อสัมผัส															
การยอมรับ โดยรวม															

2. น้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงเขียวหวานจากพริกหวานสีเขียวสด

คุณลักษณะ	รहित					รहित					รहित				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
สี															
กลิ่น															
รสชาติ															
เนื้อสัมผัส															
การยอมรับ โดยรวม															

ตอนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อเสนอแนะของผู้ทดสอบ

ตัวอย่าง : 1. น้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงเผ็ดจากพริกหวานสีแดงแห้ง

2. น้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงเขียวหวานจากพริกหวานสีเขียวสด

ข้อเสนอแนะของผู้ทดสอบ

1. น้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงเผ็ดจากพริกหวานสีแดงแห้ง

2. น้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงเขียวหวานจากพริกหวานสีเขียวสด

ภาคผนวก ข

ประวัติผู้วิจัย



ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ – ชื่อสกุล (ภาษาไทย)	นางสาว สกุนตรา คำชู
ชื่อ – ชื่อสกุล (ภาษาอังกฤษ)	Miss Sakuntra Kumchoo
วัน เดือน ปีเกิด	21 กุมภาพันธ์ 2509
ที่อยู่ปัจจุบัน	เลขที่ 107/4 หมู่ที่ 2 ต.เสม็ด อ.เมือง จ.ชลบุรี 20000
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
โทรศัพท์เคลื่อนที่	081-915-5591
ประวัติการศึกษา	2547 ศศ.ม. ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อ พัฒนาชุมชน) มหาวิทยาลัยรามคำแหง 2530 ศศ.บ.คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล

หน่วยงานและสถานที่อยู่ที่ติดต่อ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, อาคาร 25 ชั้น 2 เลขที่ 1
ถนนอุทองนอก แขวงดุสิต เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 02-1601168, โทรสาร 02-1601146,

สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

หลักการประกอบอาหาร อาหารและขนมไทย โภชนาการ เบอร์เกอร์ การจัดเลี้ยงในวาระ
ต่างๆ การพัฒนาตำรับอาหาร ธุรกิจการจัดเลี้ยงอาหาร

ประสบการณ์การทำงาน

พ.ศ.2530 – 2531 เป็นอาจารย์สอนในสถาบันสอนทำอาหารในหน่วยงานเอกชน

พ.ศ.2532 ได้เปลี่ยนงาน เข้าทำงานเกี่ยวกับเป็นที่ปรึกษาด้านอาหารและโภชนาการให้แก่
ศูนย์ลดน้ำหนัก จำนวน 3 แห่ง ในกรุงเทพมหานคร ตำแหน่ง นักโภชนาการ

พ.ศ.2535 ถึงปัจจุบัน เป็นที่ปรึกษาพิเศษให้แก่กิจการศูนย์ลดน้ำหนัก ในนาม สเลนเดอร์ แอนด์ เฮลตี้ เซ็นเตอร์ ซึ่งเป็นศูนย์ให้คำปรึกษาด้านอาหารและโภชนาการแก่ผู้ลดน้ำหนัก จนถึงปัจจุบัน ยังคงให้คำปรึกษาพิเศษแก่ผู้ที่มีปัญหาน้ำหนักตัวเกินเกณฑ์มาตรฐานและผู้เป็นโรคอ้วน ให้แก่ ศูนย์ลดน้ำหนัก สเลนเดอร์ แอนด์ เฮลตี้ เซ็นเตอร์

พ.ศ.2548 ได้รับเชิญเป็นวิทยากรให้คำแนะนำด้านอาหารและโภชนาการร่วมกับคณาจารย์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล พระนครใต้ บริการวิชาการแก่นักเรียน โรงเรียนสตรีวิทยา กรุงเทพมหานคร

พ.ศ.2549 ได้รับเชิญจากสถานทูตไทยประจำกรุงบรัสเซล ประเทศเบลเยียม เป็นวิทยากรฝึกวิชาชีพแก่คนไทยในต่างประเทศ ประกอบด้วย ประเทศเบลเยียม ประเทศลักเซมเบิร์ก และ ประเทศเยอรมนี ร่วมกับคณาจารย์สถาบันเทคโนโลยีราชมงคลพระนครใต้

พ.ศ.2553 ถึงปัจจุบัน เป็นอาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ สังกัดคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา วิชาสอนเป็นหลัก คือ วิชาโภชนาการ หลักการประกอบอาหาร อาหารว่าง และธุรกิจขนาดย่อม

พ.ศ.2555 ได้รับแต่งตั้งเป็นที่ปรึกษาชมรมเบเกอร์แห่งประเทศไทย

พ.ศ.2555 เป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ รหัส มฝร -๑-๗-๒๔-๐๐๑-๐๐๓๕-๕๕ มีหน้าที่เป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน ให้กับผู้เข้าทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ ๑ ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

พ.ศ.2557 ได้รับเชิญร่วมจัดงาน “ร่อนน้ำพริก... พันเครื่องเคียง” รวบรวมสารพันน้ำพริกขึ้นชื่ออาหารคู่สำรับของไทย ที่มีมาแต่โบราณกาล ภายใต้คอนเซ็ปต์ “ตามรอยน้ำพริก เครื่องจิ้มตำรับพระวิมาดาเธอฯ” เมื่อวันที่ 16-22 มกราคม 2557.

พ.ศ.2557 ได้รับเชิญเป็นวิทยากร ในรายการ “ฝรั่งทรงไทย” โดยบริษัท เดอะเพิร์มเอนเตอร์เทนเมนท์ จำกัด ซึ่งเป็นรายการวาไรตี้บันเทิงเพื่อการเรียนรู้และสืบสานศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิตแบบไทย ซึ่งได้ทำการสาธิตอาหารไทยโบราณ เมื่อ วันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2557

พ.ศ.2557 ได้รับเชิญเป็นวิทยากร ในรายการ “หม้อข้าว หม้อแกง” โดยบริษัท มายด์ มีเดีย สตูดิโอ 2006 จำกัด ซึ่งเป็นรายการเพื่อเยาวชนและครอบครัว ซึ่งได้ทำการสาธิตอาหารไทยโบราณ เมื่อ วันที่ 15 ตุลาคม 2557

พ.ศ.2558 ได้รับแต่งตั้งให้เป็นเครือข่ายงานสุขภาพโภชนาการในโรงเรียนพื้นที่เขตดุสิต สั่งการโดยผู้อำนวยการเขตดุสิต ลงคำสั่งเมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2558

พ.ศ.2558 ได้รับเชิญในฐานะ Professional Chef Thai Food ณ LN Garden Hotel, Guangzhou ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ร่วมกับกงสุลใหญ่ ณ นครกว่างโจว ในการจัดงาน Thai Food Festival ซึ่งได้ประกอบอาหารไทยที่ได้รับความนิยมและมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักทั่วโลกขึ้น ณ LN Garden Hotel, Guangzhou ระหว่างวันที่ 9 -24 พฤษภาคม 2558.

ประสบการณ์การทำงานวิจัย

สกุลดรา คำชู. ผลการใช้โปรแกรมโปรตีนในการลดน้ำหนัก กรณีศึกษาผู้ที่อยู่ในช่วงลดน้ำหนัก.(2547) วิทยานิพนธ์ .มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

โครงการลดน้ำหนักเพื่อสุขภาพ : กรณีศึกษานักศึกษา เจ้าหน้าที่ และอาจารย์ ที่มีภาวะโรคอ้วน (BMI \leq 30) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา (2554)

สกุลตรา คำชู. ข้าวเกรียบจากแป้งผสมชะครามแห้ง. การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 6, The 6th International Conference of SuanSunandhaRajabhat University, 28-29 April 2015, Bangkok, Thailand (Oral Presentation) กลุ่มระดับชาติ ด้านวิทยาศาสตร์.

โครงการวิจัย การผลิตน้ำพริกแกงของไทยจากพริกหวานสดและแห้ง ต่อการยอมรับของผู้บริโภคและผู้ผลิตน้ำพริกแกงเผ็ด รหัสโครงการ 1002289 ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา : งบประมาณแผ่นดิน (ผ่าน วช.) ประจำปีงบประมาณ 2560. กรุงเทพมหานคร.(อยู่ระหว่างการดำเนินการ)

Research

Sakuntra K.(2016).The Result of Suggestion for Low Energy Diet (1,000 kcal-1,200 kcal) in Obese Women to the Effect on Body Weight, Waist Circumference and BMI. The 8th World Conference on Educational Sciences, (WCES-2016), 04-06 February 2016, University of Alcala, Madrid, Spain (Oral Presentation). (กำลังรอการเผยแพร่)

Sakuntra K.(2017).The Knowledge of Green Coloring and Smelling Identify in Green Curry Pastes with the Acceptance Consumer Behavior. The 8th World Conference on Educational Sciences, (WCES-2017), 01-04 February 2017, University of Nice Sophia Antipolis, Nice, France. (Oral Presentation).(กำลังรอการเผยแพร่)