

บทที่ 3

วิธีการวิจัย (Methodology)

3.1 วิธีดำเนินการวิจัย และสถานที่ทำการทดลอง

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยพื้นฐาน (Basic research) เป็นการศึกษาค้นคว้าข้อมูลด้านทฤษฎีเกี่ยวกับข้าวไรซ์เบอร์รี่ การทำไอศกรีม และปริมาณที่เหมาะสมของปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ ควบคู่กับการวิจัยเชิงทดลอง (Experimental research) เพื่อพัฒนาสูตรการทำไอศกรีมจากปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ ให้ได้สูตรที่เป็นมาตรฐานตามขั้นตอนของการดำเนินการวิจัยดังนี้

3.1.1 กำหนดพื้นที่ในงานวิจัย

คณะผู้วิจัยได้มีความร่วมมือกับสำนักงานพัฒนาชุมชน ที่ว่าการอำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี และกลุ่มเกษตรกรรวมใจ โดยมี นายอรรถดิกร พิสิษฐ์วรารกร ตำแหน่งกรรมการฝ่ายการตลาด เครือข่ายผู้ผลิตข้าวปลอดภัยสิงห์บุรี เป็นนักวิจัยร่วม ทำหน้าที่ประสานงานกับคณะผู้วิจัย ในการลงพื้นที่เก็บตัวอย่าง การแปรรูปผลิตภัณฑ์ ตลอดจนให้ข้อมูลเชิงลึกที่เป็นประโยชน์ต่องานวิจัย

3.1.2 กลุ่มตัวอย่างใช้ในการทดสอบ

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการทดสอบทางประสาทสัมผัส คือ อาจารย์ พนักงาน และ นักศึกษา สาขาเกษตรศาสตร์ สาขาอุตสาหกรรมและการบริการอาหาร และสาขาวิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา จำนวน 100 คน

3.2 สํารวจแหล่งปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่

สุ่มเก็บตัวอย่างของปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ภายหลังจากเก็บเกี่ยว และผ่านสีข้าวแล้ว จากกลุ่มเกษตรกรรวมใจ ตำบลเชิงกลัด อำเภอบางระจัน จังหวัดสิงห์บุรี ช่วงฤดูเก็บเกี่ยวประมาณเดือนธันวาคม 2558 ถึง กุมภาพันธ์ 2559 จากนั้นทำการทดสอบผลิตไอศกรีมจากปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่จากสูตรไอศกรีมมะม่วงหาวมะนาวโห่เพื่อหาปริมาณที่เหมาะสมของ ปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ สถานที่ทำการทดสอบ คือ ห้องปฏิบัติการอาหาร 2527 สาขา คหกรรมศาสตร์ อาคาร 36

3.3 การทดลองเบื้องต้น

จากงานวิจัยของอัมพรศรี (2556) ได้พัฒนาสูตรไอศกรีมมะม่วงหาวมะนาวโห่ สูตรที่ 6 จนเป็นที่ยอมรับ ผู้วิจัยจึงนำสูตรที่ได้ผลดีที่สุดมาเป็นสูตรต้นแบบ เนื่องจากลักษณะไอศกรีมสูตรดังกล่าวเป็นที่ยอมรับและไม่ใช้สารคงตัวหรืออิมัลซิไฟเออร์ที่เป็นสารเคมี โดยการทดลองนี้ได้ใช้ปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่จากจังหวัดสิงห์บุรี ซึ่งเป็นพันธุ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่แท้ plugs แบบเกษตรอินทรีย์จากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ แบ่งวิธีการเตรียมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่เป็น 3 แบบ คือ ปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ดิบบดเป็นแป้ง ปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ดิบคั่วบดเป็นแป้ง และปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ดิบ ต้มให้สุกแล้วปั่นละเอียด สูตรไอศกรีมมะม่วงหาวมะนาวโห่ สูตรที่ 6 มีดังนี้

ไอศกรีมมะม่วงหาวมะนาวโห่ สูตรที่ 6

ส่วนผสม

มะม่วงหาวมะนาวโห่ 200 กรัม

น้ำเปล่า 200 กรัม

น้ำตาลทราย 200 กรัม

เกลือ $\frac{1}{2}$ ช้อนชา

หัวกะทิ 60 มิลลิลิตร

นมถั่วเหลือง 200 มิลลิลิตร

แป้งข้าวโพด 25 กรัม

นมผง 15 กรัม

น้ำสำหรับละลายแป้งและนม 125 กรัม

วิธีทำ

1. นำมะม่วงหาวมะนาวโห่ที่แกะเมล็ดออกแล้วมาปั่นกับน้ำเปล่าปริมาณที่เท่ากัน จากนั้นคั้นให้เหลือแต่น้ำแยกกากออก
2. นำน้ำมะนาวโห่ที่ได้มาปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย เกลือ หัวกะทิและนมถั่วเหลือง
3. จากนั้นนำแป้งข้าวโพดและนมผงมาละลายกับน้ำ พอละลายดีแล้วให้นำมาผสมกับกับน้ำมะนาวโห่ที่ปรุงรสแล้ว
4. นำส่วนผสมมาตั้งไฟค่อยๆจนกระทั่งแป้งข้าวโพดสุกหรือจนกระทั่งข้นพอสมควร ทิ้งไว้ให้เย็นอย่างรวดเร็วโดยใช้น้ำแข็ง โดยใช้เวลาในการลดอุณหภูมิประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วนำมาแช่ตู้เย็นเป็นการบ่มไอศกรีมเป็นเวลา 1 คืน
5. จากนั้นก็นำส่วนผสมออกมาปั่นในเครื่องทำไอศกรีมโดยใช้เวลาในการปั่นประมาณ 1 ชั่วโมงจนกระทั่งได้ไอศกรีมที่เนื้อเนียนสวยแล้วจึงนำไปแช่เย็นพร้อมรับประทาน



ภาพที่ 3.1 ไอศกรีมมะม่วงหาวมะนาวโห่ สูตรที่ 6

ผู้วิจัยได้ทดลองนำปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่เตรียมไว้ทั้ง 3 วิธีมาทดลองทำไอศกรีม 3 สูตร ดังนี้

ไอศกรีมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ สูตรที่ 1

ส่วนผสม

ปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ดิบ 100 กรัม

น้ำเปล่า 100 กรัม

น้ำตาลทราย 200 กรัม

เกลือ 3 กรัม

หัวกะทิ 60 มิลลิลิตร

นมถั่วเหลือง 200 มิลลิลิตร

แป้งข้าวโพด 25 กรัม

นมผง 15 กรัม

น้ำสำหรับละลายแป้งและนม 125 กรัม



ภาพที่ 3.2 ส่วนผสมไอศกรีมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ สูตรที่ 1

วิธีทำ

1. นำปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ดิบไปปั่นให้ละเอียด ใส่หม้อ เติมน้ำต้มไฟปานกลางจนข้าวเริ่มสุก แล้วลดไฟให้อ่อนลง เคี่ยวจนเกือบแห้ง เมื่อข้าวสุกแล้ว นำไปตากลมให้เย็น
2. ผสมแป้งข้าวโพด น้ำตาล เกลือ และนมผง เข้าด้วยกัน ค่อย ๆ เทน้ำเปล่าลงไปละลาย และคนให้เข้ากันอย่าให้เป็นเม็ด
3. ใส่หัวกะทิ นมถั่วเหลือง และปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ต้มที่เตรียมไว้ คนให้เข้ากันดีแล้วนำไปตั้งไฟ ปานกลาง กวนจนแป้งสุก มีลักษณะใสเหนียวและมีฟองผุดขึ้น และนำมาพักให้เย็น
4. แช่ตู้เย็นอย่างน้อย 2 ชั่วโมง หรือแช่ค้างคืน แล้วนำมาใส่ถังไอศกรีมแล้วปั่น จนเป็นเนื้อไอศกรีม นำไปปัมในถังแช่ไอศกรีม อย่างน้อย 2 ชั่วโมง หรือปัมค้างคืน จะได้ไอศกรีมพร้อมรับประทาน



ภาพที่ 3.3 ไอศกรีมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ สูตรที่ 1

ไอศกรีมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ สูตรที่ 2

ส่วนผสม

- ปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ 100 กรัม
- น้ำเปล่า 100 กรัม
- น้ำตาลทราย 200 กรัม
- เกลือ 3 กรัม
- หัวกะทิ 60 มิลลิลิตร
- นมถั่วเหลือง 200 มิลลิลิตร
- แป้งข้าวโพด 25 กรัม
- นมผง 15 กรัม
- น้ำสำหรับละลายแป้งและนม 125 กรัม



ภาพที่ 3.4 ส่วนผสมไอศกรีมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ สูตรที่ 2

วิธีทำ

1. นำปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ดิบไปคั่วในกระทะ ใช้ไฟอ่อน ประมาณ 30 นาที แล้วนำไปปั่นให้ละเอียด ใส่หม้อ เติมน้ำเปล่า ต้มไฟปานกลางจนข้าวเริ่มสุกแล้วลดไฟให้อ่อนลง เคี่ยวจนเกือบแห้ง เมื่อข้าวสุกแล้ว นำไปตากลมให้เย็น
2. ผสมแป้งข้าวโพด น้ำตาล เกลือ และนมผง เข้าด้วยกัน ค่อยๆเทน้ำเปล่าลงไปละลายและคนให้เข้ากันอย่าให้เป็นเม็ด
3. ใส่หัวกะทิ นมถั่วเหลือง และข้าวไรซ์เบอร์รี่ต้มที่เตรียมไว้ คนให้เข้ากันดีแล้วนำไปตั้งไฟปานกลาง กวนจนแป้งสุก มีลักษณะใสเหนียวและมีฟองผุดขึ้น และนำมาพักให้เย็น
4. แช่ตู้เย็นอย่างน้อย 2 ชั่วโมง หรือแช่ค้างคืน แล้วนำมาใส่ถังไอศกรีมแล้วปั่น จนเป็นเนื้อไอศกรีม นำไปบ่มในถังแช่ไอศกรีม อย่างน้อย 2 ชั่วโมง หรือบ่มค้างคืน จะได้ไอศกรีมพร้อมรับประทาน



ภาพที่ 3.5 ไอศกรีมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ สูตรที่ 2

จากการทดลองผู้วิจัยพบปัญหา คือ เนื้อไอศกรีมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ทั้ง 2 สูตร ไม่คงตัว เมื่อนำออกจากตู้แช่ไอศกรีมแล้วละลายทันทีในอุณหภูมิห้อง ซึ่งเป็นปัญหาคคล้ายกับการทำไอศกรีม

มะม่วงหาวมะนาวโห่ ผู้วิจัยจึงเพิ่มปริมาณน้ำเปล่าสำหรับต้มและเคี้ยวปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้สูง เพื่อให้ปลายข้าวได้ดูดน้ำจนอิ่ม และเพิ่มเวลาในการต้มไอศกรีมทั้งก่อนปั่นและหลังปั่นให้นานขึ้น นำไปทดสอบกับสูตรที่ 3 ดังนี้

ไอศกรีมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ สูตรที่ 3

ส่วนผสม

ปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ 100 กรัม

น้ำเปล่า 950 กรัม

น้ำตาลทราย 200 กรัม

เกลือ 3 กรัม

หัวกะทิ 60 มิลลิลิตร

นมถั่วเหลือง 200 มิลลิลิตร

แป้งข้าวโพด 25 กรัม

นมผง 15 กรัม

น้ำสำหรับละลายแป้งและนม 125 กรัม



ภาพที่ 3.6 ส่วนผสมไอศกรีมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ สูตรที่ 3

วิธีทำ

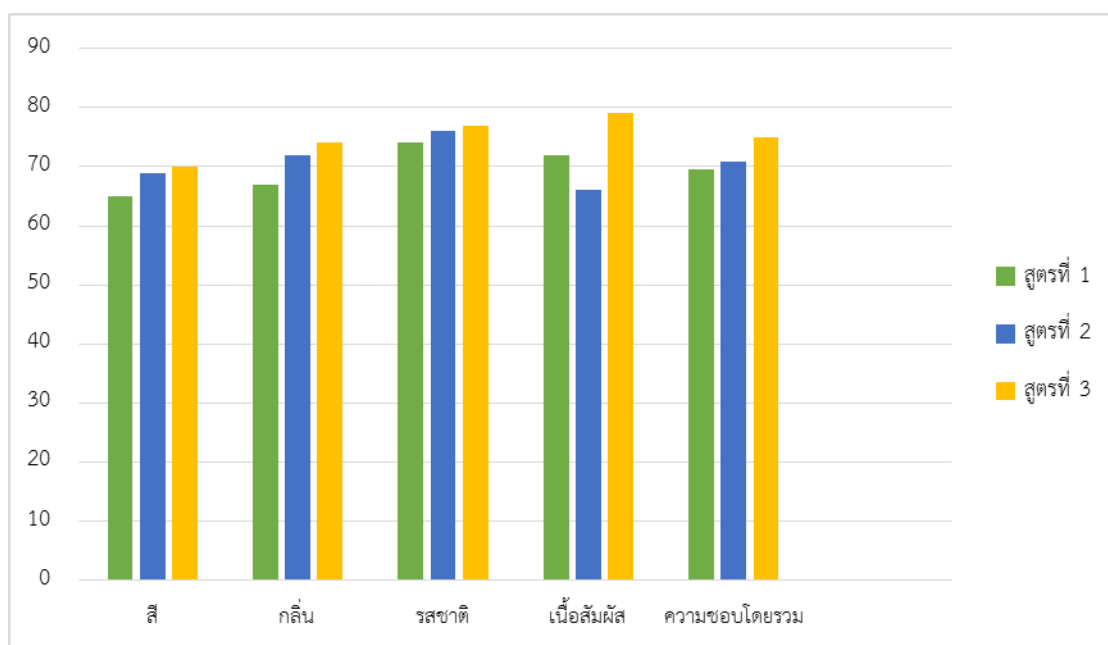
- นำปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ไปชาน้ำ 1 ครั้ง ใส่หม้อเติมน้ำเปล่า 500 กรัม ต้มไฟแรงจนน้ำเกือบแห้ง เติมน้ำ 225 กรัม ลดไฟให้อ่อนลง เคี้ยวจนเกือบแห้งใส่น้ำอีก 225 กรัม ใช้ไฟอ่อนเหมือนเดิม เมื่อข้าวสุกแล้วนำไปปั่นให้ละเอียด พักให้เย็น และตวงเตรียมไว้ 300 กรัม
- ผสมแป้งข้าวโพด น้ำตาล เกลือ และนมผง เข้าด้วยกัน ค่อยๆ เทน้ำเปล่าลงไปละลาย และคนให้เข้ากันอย่าให้เป็นเม็ด
- ใส่หัวกะทิ นมถั่วเหลือง และข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่เตรียมไว้ คนให้เข้ากันดีแล้วนำไปตั้งไฟปานกลาง กวนจนแป้งสุก มีลักษณะใสหนืดและมีฟองฟูขึ้น และนำมาพักให้เย็น

4. แช่ตู้เย็น 1 คืน แล้วนำมาใส่ถังไอศกรีมแล้วปั่น จนเป็นเนื้อไอศกรีม นำไปป่มในถังแช่ไอศกรีมเป็นเวลา 1 คืน จะได้ไอศกรีมพร้อมรับประทาน



ภาพที่ 3.7 ไอศกรีมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ สูตรที่ 3

จากการทดสอบกับกลุ่มตัวอย่าง ในคุณลักษณะ สี กลิ่น รสชาติ และความชอบรวม โดยใช้แบบทดสอบ Hedonic scoring test 5 points ให้คะแนนตามความชอบจาก 1 ถึง 5 โดยที่ 5 เป็นคะแนนที่ชอบมากที่สุดตามลำดับไปจนถึง 1 เป็นคะแนนที่ไม่ชอบมากที่สุด (ประยุกต์จากเพ็ญขวัญ ชมปรีดา, 2536) ผลปรากฏว่า



ภาพที่ 3.8 แสดงผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสของไอศกรีมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ทั้ง 3 สูตร

จากสูตรที่ 1 ได้คะแนนด้าน	สีทั้งสิ้นร้อยละ 65 ของคะแนนทั้งหมด
ได้คะแนนด้านกลิ่นทั้งสิ้นร้อยละ	67 ของคะแนนทั้งหมด
	ได้คะแนนด้านรสชาติทั้งสิ้นร้อยละ 74 ของคะแนนทั้งหมด
	ได้คะแนนด้านเนื้อสัมผัสทั้งสิ้นร้อยละ 72 ของคะแนนทั้งหมด
	ได้คะแนนความชอบโดยรวมทั้งสิ้นร้อยละ 69.5 ของคะแนนทั้งหมด
จากสูตรที่ 2	ได้คะแนนด้านสีทั้งสิ้นร้อยละ 69 ของคะแนนทั้งหมด
ได้คะแนนด้านกลิ่นทั้งสิ้นร้อยละ	72 ของคะแนนทั้งหมด
	ได้คะแนนด้านรสชาติทั้งสิ้นร้อยละ 76 ของคะแนนทั้งหมด
	ได้คะแนนด้านเนื้อสัมผัสทั้งสิ้นร้อยละ 66 ของคะแนนทั้งหมด
	ได้คะแนนความชอบโดยรวมทั้งสิ้นร้อยละ 70.75 ของคะแนนทั้งหมด
จากสูตรที่ 3 ได้คะแนนด้าน	สีทั้งสิ้นร้อยละ 70 ของคะแนนทั้งหมด
ได้คะแนนด้านกลิ่นทั้งสิ้นร้อยละ	74 ของคะแนนทั้งหมด
	ได้คะแนนด้านรสชาติทั้งสิ้นร้อยละ 77 ของคะแนนทั้งหมด
	ได้คะแนนด้านเนื้อสัมผัสทั้งสิ้นร้อยละ 79 ของคะแนนทั้งหมด
	ได้คะแนนความชอบโดยรวมทั้งสิ้นร้อยละ 75 ของคะแนนทั้งหมด

จากผลการทดสอบสูตรไอศกรีม ปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ต่าง ๆ 3 สูตร เบื้องต้น พบว่า

สูตรที่ 1 ได้คะแนนความชอบโดยรวมร้อยละ 69.5 ของคะแนนทั้งหมด ลักษณะของเนื้อไอศกรีมยังไม่ละเอียด แป้งไม่สุกเป็นเม็ด รสหวานเกินไป และมีรสฝาดขมมาก

สูตรที่ 2 ได้คะแนนความชอบโดยรวมร้อยละ 70.75 ของคะแนนทั้งหมด ลักษณะของเนื้อไอศกรีมไม่ค่อยละเอียด มีกลิ่นข้าวคั่ว รสหวานเกินไป และมีรสขม

สูตรที่ 3 ได้คะแนนความชอบโดยรวมร้อยละ 75 ของคะแนนทั้งหมด เป็นสูตรที่ได้คะแนนสูงที่สุดจากสูตรทั้งหมด โดยลักษณะของไอศกรีมมีเนื้อสัมผัสที่ละเอียด หอมกลิ่นข้าวแต่รสหวานเกินไป และมีรสขมเล็กน้อย

ในการทดลองนี้ทำให้ผู้วิจัยได้พบปัญหาที่เหมือนกันทั้ง 3 สูตร คือ ไอศกรีมมีรสหวานเกินไป และมีรสขม ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงได้พัฒนาไอศกรีมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่สูตรที่ 4 ขึ้นจากสูตรที่ได้คะแนนสูงที่สุดคือ ไอศกรีมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่สูตรที่ 3 เพื่อแก้ปัญหาดังกล่าว โดยใช้ปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่สายพันธุ์เดิม แล้วนำไปทดสอบกับกลุ่มตัวอย่างกลุ่มเดิม

ไอศกรีมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ สูตรที่ 4

ส่วนผสม

ปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ดิบ	100 กรัม	
น้ำเปล่า	950 กรัม	
น้ำตาลทราย	150 กรัม	
เกลือ	3	กรัม
หัวกะทิ	60 มิลลิลิตร	
นมถั่วเหลือง	200 มิลลิลิตร	
แป้งข้าวโพด	25 กรัม	
นมผง	15 กรัม	
น้ำสำหรับละลายแป้งและนม	125 กรัม	
น้ำมันพืช	30	กรัม
น้ำมะพร้าวอ่อน	200	กรัม



ภาพที่ 3.9 ส่วนผสมไอศกรีมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ สูตรที่ 4

วิธีทำ

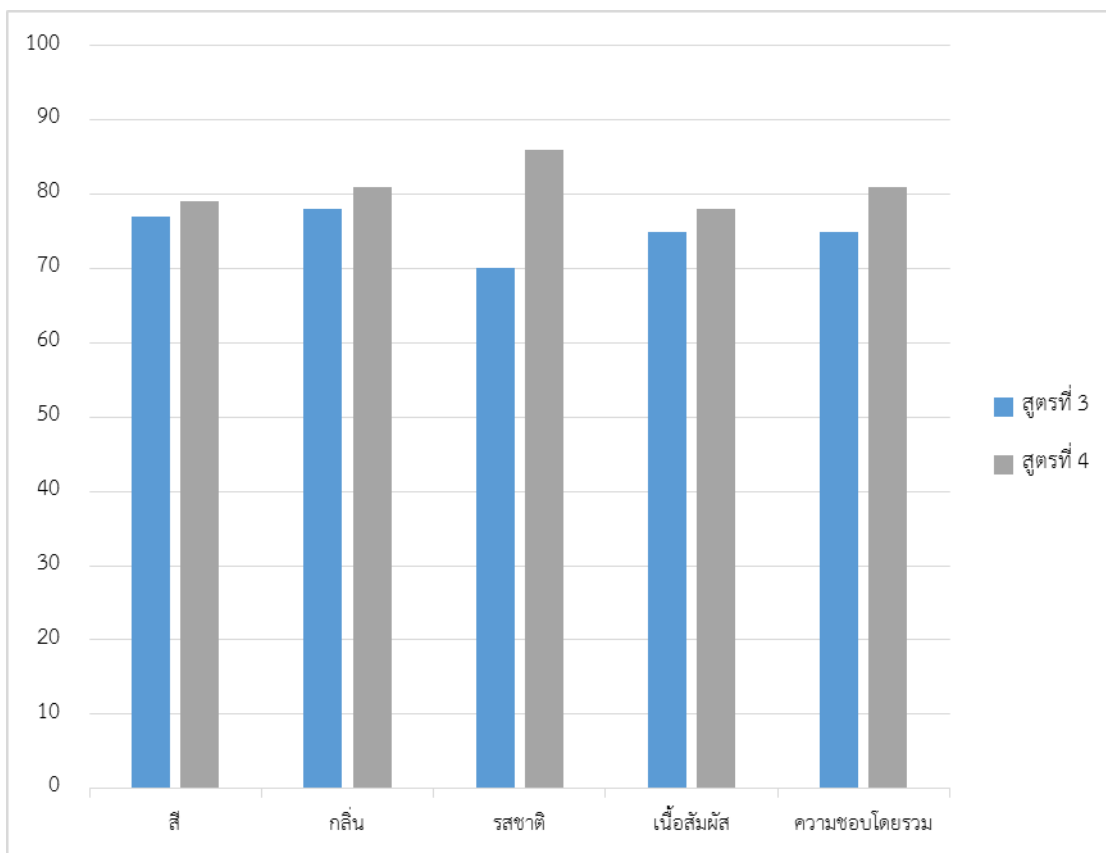
- นำปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ไปชาน้ำ 1 ครั้ง ใส่หม้อเติมน้ำเปล่า 500 กรัม ต้มไฟแรงจนน้ำเกือบแห้ง เติมน้ำ 225 กรัม ลดไฟให้อ่อนลง เคี่ยวจนเกือบแห้งใส่น้ำอีก 225 กรัม ใช้ไฟอ่อนเหมือนเดิม เมื่อข้าวสุกแล้วนำไปปั่นให้ละเอียด พักให้เย็น และตวงเตรียมไว้ 300 กรัม
- ผสมแป้งข้าวโพด น้ำตาล เกลือ และนมผง เข้าด้วยกัน ค่อยๆเทน้ำเปล่าลงไปละลายและคนให้เข้ากันอย่าให้เป็นเม็ด
- ใส่หัวกะทิ นมถั่วเหลือง น้ำมันพืชและข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่ต้มที่เตรียมไว้ คนให้เข้ากันดีแล้วนำไปตั้งไฟ ปานกลาง กวนจนสุก มีลักษณะใสหนืดและมีฟองฟูขึ้น และนำมาพักให้เย็น ใส่น้ำมะพร้าวอ่อนคนให้เข้ากัน

4. นำไปแช่ตู้เย็น 1 คืน แล้วนำมาปั่นในเครื่องปั่นไอศกรีม ใช้เวลาประมาณ 15-20 นาที จนเป็นเนื้อไอศกรีม นำไปบ่มในตู้แช่ไอศกรีมเป็นเวลา 1 คืน จะทำให้ได้ลักษณะของเนื้อไอศกรีมที่อยู่ตัวมากขึ้น ได้ไอศกรีมพร้อมรับประทาน



ภาพที่ 3.10 ไอศกรีมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ สูตรที่ 4

จากการทดสอบคุณลักษณะ ในด้านสี กลิ่น รสชาติ และความชอบรวม โดยใช้แบบทดสอบ Hedonic scoring test 5 points ให้คะแนนตามความชอบจาก 1 ถึง 5 โดยที่ 5 เป็นคะแนนที่ชอบมากที่สุดตามลำดับไปจนถึง 1 เป็นคะแนนที่ไม่ชอบมากที่สุด โดยใช้กลุ่มตัวอย่างกลุ่มเดิม (ประยุกต์จากเพ็ญขวัญ ชมปรีดา, 2536) ผลปรากฏว่า



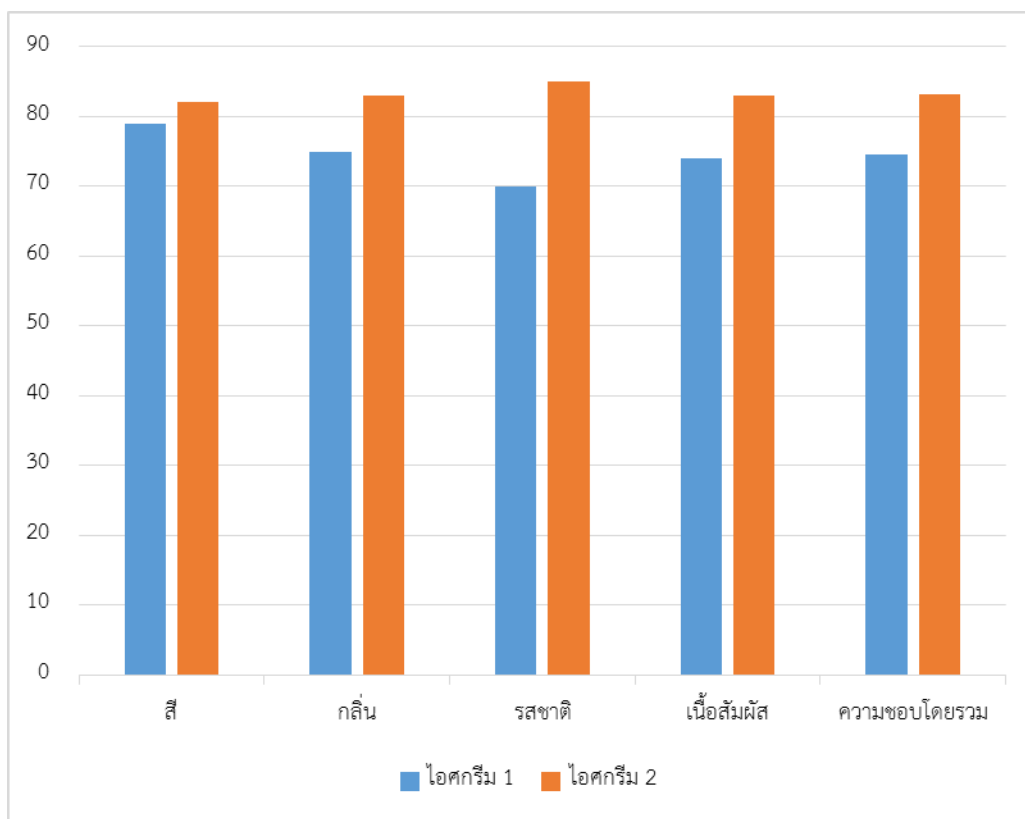
ภาพที่ 3.11 แสดงผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสของไอศกรีมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ทั้ง 2 สูตร

จากสูตรที่ 3 ได้คะแนนด้าน สีทั้งสีร้อยละ 77 ของคะแนนทั้งหมด
 ได้คะแนนด้านกลิ่นทั้งสีร้อยละ 78 ของคะแนนทั้งหมด
 ได้คะแนนด้านรสชาติทั้งสีร้อยละ 70 ของคะแนนทั้งหมด
 ได้คะแนนด้านเนื้อสัมผัสทั้งสีร้อยละ 75 ของคะแนนทั้งหมด
 ได้คะแนนความชอบโดยรวมทั้งสีร้อยละ 75 ของคะแนนทั้งหมด

จากสูตรที่ 4 ได้คะแนนด้าน สีทั้งสีร้อยละ 79 ของคะแนนทั้งหมด
 ได้คะแนนด้านกลิ่นทั้งสีร้อยละ 81 ของคะแนนทั้งหมด
 ได้คะแนนด้านรสชาติทั้งสีร้อยละ 86 ของคะแนนทั้งหมด
 ได้คะแนนด้านเนื้อสัมผัสทั้งสีร้อยละ 78 ของคะแนนทั้งหมด
 ได้คะแนนความชอบโดยรวมทั้งสีร้อยละ 81 ของคะแนนทั้งหมด

จากการทดสอบของกลุ่มเดิม พบว่า การพัฒนา ไอศกรีมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ สูตรที่ 4 ได้คะแนนความชอบโดยรวมเพิ่มขึ้นจากร้อยละ 75 เป็นร้อยละ 81 การพัฒนาครั้งนี้ ได้ผลดีเนื่องจากความฝาดขมของไอศกรีมลดลง จนเกือบหมด เนื้อของไอศกรีมมีความเนียนนุ่ม และรสหวานพอดี

ผู้วิจัยจึงนำไอศกรีมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ สูตรที่ 4 ไปทดสอบการยอมรับกับกลุ่มผู้ทดสอบซึ่งเป็น อาจารย์ พนักงาน และนักศึกษาทั่วไปที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 100 คน โดยใช้แบบทดสอบความพึงพอใจ และรายงานผลโดยใช้ค่าความถี่และร้อยละ ผลปรากฏว่า



ภาพที่ 3.12 แสดงผลการทดสอบการยอมรับของไอศกรีมปลายข้าวไรซ์เบอร์รี่ทั้ง 2 สูตร

จากไอศกรีม 1 (สูตรที่ 3)

ได้คะแนนด้านสีทั้งสิ้นร้อยละ 79 ของคะแนนทั้งหมด

ได้คะแนนด้านกลิ่นทั้งสิ้นร้อยละ 75 ของคะแนนทั้งหมด

ได้คะแนนด้านรสชาติทั้งสิ้นร้อยละ 70 ของคะแนนทั้งหมด

ได้คะแนนด้านเนื้อสัมผัสทั้งสิ้นร้อยละ 74 ของคะแนนทั้งหมด

ได้คะแนนความชอบโดยรวมทั้งสิ้นร้อยละ 74.5 ของคะแนนทั้งหมด

จากไอศกรีม 2 (สูตรที่ 4)

ได้คะแนนด้านสีทั้งสิ้นร้อยละ 82 ของคะแนนทั้งหมด

ได้คะแนนด้านกลิ่นทั้งสิ้นร้อยละ 83 ของคะแนนทั้งหมด

ได้คะแนนด้านรสชาติทั้งสิ้นร้อยละ 85 ของคะแนนทั้งหมด

ได้คะแนนด้านเนื้อสัมผัสทั้งสิ้นร้อยละ 83 ของคะแนนทั้งหมด

ได้คะแนนความชอบโดยรวมทั้งสิ้นร้อยละ 83.25 ของคะแนนทั้งหมด