

สารบัญ

| | หน้า |
|--|------|
| บทคัดย่อ | (1) |
| ABSTRACT | (4) |
| กิตติกรรมประกาศ | (6) |
| คำนำ | (8) |
| สารบัญ | (9) |
| สารบัญตาราง | (11) |
| สารบัญภาพ | (12) |
| สัญลักษณ์และคำย่อ | (13) |
| บทที่1 บทนำ | 1 |
| 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา | 1 |
| 1.2 วัตถุประสงค์งานวิจัย | 3 |
| 1.3 ขอบเขตงานวิจัย | 3 |
| 1.4 นิยามศัพท์ | 4 |
| 1.5 แผนการดำเนินงาน | 4 |
| 1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ | 7 |
| บทที่ 2 วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง | 8 |
| 2.1 ทฤษฎีและแนวคิดสัมพันธ์กับเรื่องวิจัย | 8 |
| บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย | 43 |
| 3.1 อุปกรณ์และวิธีการ | 43 |
| 3.2 การเตรียมอุปกรณ์และวิธีการในการทดลองผลิต | 44 |
| 3.3 กรอบแนวคิด | 58 |
| 3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและการเก็บรวบรวมข้อมูล | 59 |
| 3.5 การเก็บรวบรวมข้อมูล | 59 |
| บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผล | 60 |
| 4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและอภิปรายผล | 61 |
| บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ | 65 |
| 5.1 สรุปผลการวิจัย | 66 |
| 5.2 ข้อเสนอแนะ | 67 |
| บรรณานุกรม | 69 |

สารบัญ (ต่อ)

| | | หน้า |
|-----------|----------------------------|------|
| ภาคผนวก | | |
| ภาคผนวก ก | (ตัวอย่างแบบทดสอบ) | 71 |
| ภาคผนวก ข | ประวัติผู้ทำรายงานการวิจัย | 75 |

สารบัญตาราง

| ตารางที่ | หน้า |
|---|------|
| 1.1 แผนการดำเนินงานตลอดโครงการวิจัย | 6 |
| 3.1 หลักเกณฑ์การให้คะแนน | 56 |
| 4.1 จำนวน และร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามข้อมูลผู้บริโภค | 61 |
| 4.2 การเปรียบเทียบค่าคะแนนเฉลี่ยการยอมรับของผู้ชิมผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดหรือแกงแดงจากพริกหวานสีแดงแห้ง จำแนกตามอัตราส่วนผสมพริกหวานแห้ง ด้วยวิธีการวิเคราะห์ความแปรปรวน ทางเดียว (One-way ANOVA) | 62 |
| 4.3 การเปรียบเทียบค่าคะแนนเฉลี่ยการยอมรับของผู้ชิมผลิตภัณฑ์พริกหวานสีเขียวสด จำแนก ตามอัตราส่วนผสมพริกหวานสีเขียวสด ด้วยวิธีการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way ANOVA) | 63 |

สารบัญภาพ

| ภาพที่ | หน้าที่ |
|---|---------|
| 2.1 ขั้นตอนการตอบสนองของมนุษย์ | 8 |
| 2.2 ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และวิเคราะห์ผู้บริโภค | 10 |
| 2.3 พริกหวานสีเขียว สีส้ม สีแดงและสีเหลือง | 14 |
| 2.4 ลักษณะดอกพริก และพริกหวานพันธุ์สีเขียว | 14 |
| 2.5 พริกหวานผลโปร่ง ภายในมีเมล็ดแบนมาก | 19 |
| 2.6 เครื่องเทศที่ใช้ในการประกอบอาหาร | 21 |
| 2.7 เครื่องเทศที่ใช้ในการประกอบอาหารวางจำหน่าย | 21 |
| 2.8 กานพลู | 23 |
| 2.9 ลูกกระวาน | 23 |
| 2.10 ใบกระวาน | 24 |
| 2.11 พริกไทยดำและขาว | 24 |
| 2.12 ลูกจันทร์เทศสด | 24 |
| 2.13 โป๊ยกั๊กหรือ จันทน์แปดกลีบ | 25 |
| 2.14 ลูกผักชี | 25 |
| 2.15 ยี่หระ หรือ เทียนขาว | 26 |
| 2.17 อบเชย | 26 |
| 2.18 น้ำพริกแกงเผ็ดหรือเครื่องแกงเผ็ด | 29 |
| 2.19 น้ำพริกแกงเขียวหวาน | 31 |
| 2.20 กระบวนการผลิตน้ำพริกแกง | 37 |
| 2.21 เครื่องแกงไทย | 39 |
| 3.1 เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทดลองผลิตน้ำพริกแกง | 44 |
| 3.2 วัตถุดิบน้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงเขียวหวานและแกงเผ็ดจากพริกหวาน | 45 |
| 3.3 วัตถุดิบและส่วนประกอบน้ำพริกแกงหรือเครื่องแกงทั่วไป | 46 |
| 3.4 พริกหวานสีแดงสดและสีเขียวสด | 47 |
| 3.5 การเตรียมพริกหวานสีแดงสด | 47 |
| 3.6 เครื่องอบแห้งเป่าลมร้อน | 48 |
| 3.7 ขั้นตอนการทำพริกหวานสีแดงอบแห้ง | 48 |
| 3.8 ขั้นตอนการทำพริกหวานสีแดงอบแห้ง | 49 |
| 3.9 ลักษณะการเปลี่ยนแปลงก่อนพริกหวานสีแดงสดและหลังผ่านการอบแห้ง | 49 |
| 3.10 ลักษณะพริกหวานผ่านการอบแห้งสนิท | 50 |
| 3.11 น้ำพริกแกงเผ็ดทั่วไปและน้ำพริกแกงเผ็ดจากพริกหวานสีแดงแห้ง | 51 |
| 3.12 น้ำพริกแกงเขียวหวานทั่วไปและน้ำพริกแกงเผ็ดจากพริกหวานสีเขียวสด | 52 |

สารบัญภาพ(ต่อ)

| ภาพที่ | หน้าที่ |
|---|---------|
| 3.13 ลักษณะพริกหวานสีแดงแห้งผ่านการน้ำ | 53 |
| 3.14 ส่วนผสมของพริกหวานสีแดงแห้ง 25% | 53 |
| 3.15 ส่วนผสมของพริกหวานสีแดงแห้ง 50% | 53 |
| 3.16 ส่วนผสมของพริกหวานสีแดงแห้ง 75% | 53 |
| 3.17 น้ำพริกแกงเผ็ดส่วนผสมพริกหวานสีแดงแห้ง 75% ผัดสุกแล้ว | 54 |
| 3.18 ส่วนผสมของพริกหวานสีเขียวสด 25% | 55 |
| 3.19 ส่วนผสมของพริกหวานสีเขียวสด 50% | 55 |
| 3.20 ส่วนผสมของพริกหวานสีเขียวสด 75% | 55 |
| 3.21 น้ำพริกแกงเขียวหวานผสมของพริกหวานสีเขียวสด 75% ผัดสุกแล้ว | 56 |
| 3.22 ลักษณะของน้ำพริกแกงเผ็ดได้จากการผสมพริกหวานสีแดงแห้งชนิดไม่เผ็ดร้อน | 57 |
| 3.23 ลักษณะของน้ำพริกแกงเขียวหวานได้จากการผสมพริกหวานสีเขียวสดชนิดไม่เผ็ดร้อน | 57 |
| 3.24 กรอบแนวคิดการวิจัย | 58 |