

การศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของออริกาโนในซอสมะละกอสำหรับผัด

Studying the right amount of Oregano in the Papaya Sauce for frying

พรเทพ กลิ่นแดง^{1*}, สมภพ อุตสาหะ², ยานุมาศ กองร้อยอยู่³ และรัฐนันท์ เสียงเสนาะ⁴Pornthep Klindaeng^{1*}, Somphop Utsaha², Yanumart Kongroryou³ and Rattanan Saiyngsanua⁴^{*1,2,3,4}สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี สุพรรณบุรี 72000^{*1,2,3,4}Food and Nutrition Department, Suparburi Vocational College, Suphanburi 72000

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ของการวิจัย คือ ศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของออริกาโนที่ใส่ลงในซอสมะละกอสำหรับผัดและเพื่อศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อซอสมะละกอสำหรับผัด โดยในการวิจัยครั้งนี้กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย ครู และนักเรียนสาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี จำนวน 60 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยแบบทดสอบความชอบทางประสาทสัมผัสในแต่ละปัจจัย แล้วนำมาวัดผลความชอบ 9 ระดับ (9 – Point Hedonic Scale Test) โดยใช้สถิติค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัยมีดังนี้ จากสูตรซอสมะละกอสำหรับผัดที่กลุ่มเป้าหมายให้การยอมรับมากที่สุดคือ สูตรที่ใส่ออริกาโนที่ระดับ 0.20% คือ ปริมาณ 9.55 กรัม เมื่อนำไปทดสอบความชอบทางประสาทสัมผัสทางด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (ความเหนียว) มีความชอบโดยรวม เท่ากับ 7.95 (0.83), 7.58 (1.22), 7.78 (0.90), 8.01 (0.78), 8.12 (0.91) ตามลำดับ และความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อซอสมะละกอสำหรับผัด อยู่ในระดับมาก

คำสำคัญ : ซอสมะละกอ, ออริกาโน

Abstract

This research aimed to put some oregano into the papaya sauce for fried and to study the consumers' satisfaction. In this research, the samples consisted of 60 teachers and students in Suphanburi Vocational College. The instruments used in the research were the sensory tests (the 9-point Hedonic Scale on each factor), the data analysis were mean and standard deviation.

*พรเทพ กลิ่นแดง

E-mail : pomthep949@gmail.com

The results were as follows : 1) the samples were the most accepted in the Papaya Sauce Recipe for Stir 2) the samples were the most accepted the most in 9.55 grams of oregano 3) the texture, taste and toughness were 7.95 (0.83), 7.58 (1.22), 7.78 (0.90), 8.01 (0.78), 8.12 (0.91), respectively and 4) the consumers' satisfaction were the highest for fried papaya sauce.

Keywords : Papaya sauce, Oregano

1. บทนำ

ปัจจุบันคนไทยมีพฤติกรรมการรับประทานอาหารขึ้นอยู่กับแต่ละพื้นที่แต่ละภูมิภาค แต่หากว่าบุคคลทั่วไปในปัจจุบันนิยมที่จะรับประทานอาหารที่รับวัฒนธรรมมาจากตะวันตก และอาหารที่นิยมรับประทานในปัจจุบันนั้น หากว่าเป็นจานเดียว อาหารอิตาเลียนประเภทต่าง ๆ และมีรสชาติหวานมันพร้อมทั้งมีกลิ่นเครื่องเทศ (ก่องกาญจน์ กิจรุ่งโรจน์, 2555) ก็จะเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไปพร้อมกันนั้น กลิ่นของอาหารยังช่วยบอกลักษณะและวัฒนธรรมการกินได้อีกด้วย ดังนั้น “ซอส” จึงเป็นเครื่องปรุงรสที่จำเป็นต่อการประกอบอาหาร ซึ่งซอสมะละกอเป็นผลิตภัณฑ์อีกชนิดหนึ่งที่ใช้วัตถุดิบในการทำที่มีราคาถูกเป็นผลไม้ไทยอีกชนิดหนึ่ง ที่เป็นผลิตภัณฑ์ทางธรรมชาติ มีกลิ่นหอมของเครื่องเทศต่าง ๆ ซึ่งเป็นกลิ่นหอมที่เหมาะสมในการปรุงรสอาหารประเภท ผัดต่าง ๆ ที่เป็นอาหารตะวันตก และเครื่องเทศอีกชนิดคือ ออริกาโน เป็นพืชสมุนไพร และถูกใช้เป็นส่วนประกอบหลักที่แพร่หลายในยุโรปใช้เป็นเครื่องเทศที่เป็นส่วนประกอบหลักที่ใช้ในการปรุงอาหารอิตาเลียน อื่น ๆ มีคุณสมบัติเด่นในการต้านเชื้อแบคทีเรีย (anti-bacterial) และต้านการอักเสบ (anti-inflammatory) เช่น โรคในระบบทางเดินหายใจ (Respiratory tract disorder) โรคในระบบทางเดินอาหาร (Gastrointestinal : GI) โรคทางเดินปัสสาวะอักเสบ (Urinary tract infection) (พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, 2557) สำหรับผัด เพื่อจะได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่า

ทางโภชนาการเพิ่มขึ้นและเพื่อให้พัฒนาผลิตภัณฑ์จากคุณประโยชน์จึงคิดนำเครื่องเทศออริกานอ มาใส่ลงในผลิตภัณฑ์ซอสมะละกอปรุงรสอาหารที่สะดวกต่อผู้ประกอบการและไม่เป็นการเสียเวลาในการเตรียมเครื่องเทศที่มีหลายชนิดด้วยกันพร้อมทั้งเป็นทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภคและยังช่วยแก้ไขปัญหาการเน่าเสียของวัตถุดิบทางการเกษตร เมื่อวัตถุดิบนั้นมีมากเกินไปความต้องการของผู้บริโภคแล้วยังมีราคาต้นทุนในการผลิตต่ำและเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านอาหารให้มีมูลค่าเพิ่มและตรงความต้องการของผู้บริโภค คณะผู้วิจัยจึงศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของออริกานอในซอสมะละกอสำหรับผัดในการวิจัยครั้งนี้

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาปริมาณออริกานอ ที่เหมาะสมในซอสมะละกอสำหรับผัด

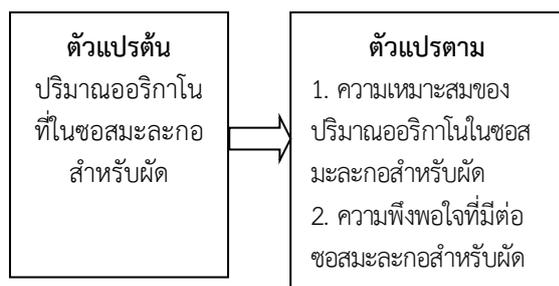
2.2 เพื่อศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อซอสมะละกอสำหรับผัด

3. สมมุติฐานของการวิจัย

3.1 ปริมาณออริกานอที่ใส่ลงในซอสมะละกอสำหรับผัดมีความเหมาะสมในระดับมาก

3.2 กลุ่มเป้าหมายมีความพึงพอใจต่อซอสมะละกอสำหรับผัดในระดับมาก

4. กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

5. วิธีการดำเนินการวิจัย

5.1 ขอบเขตงานวิจัย

5.1.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

ปริมาณของออริกานอที่ใส่ลงในซอสมะละกอสำหรับผัด

5.1.2 ขอบเขตด้านกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ประกอบด้วย ครู และนักเรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี จำนวน 60 คน โดยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง

5.2 สื่อ วัสดุ อุปกรณ์และวิธีการวิจัย

5.2.1 วัสดุ อุปกรณ์

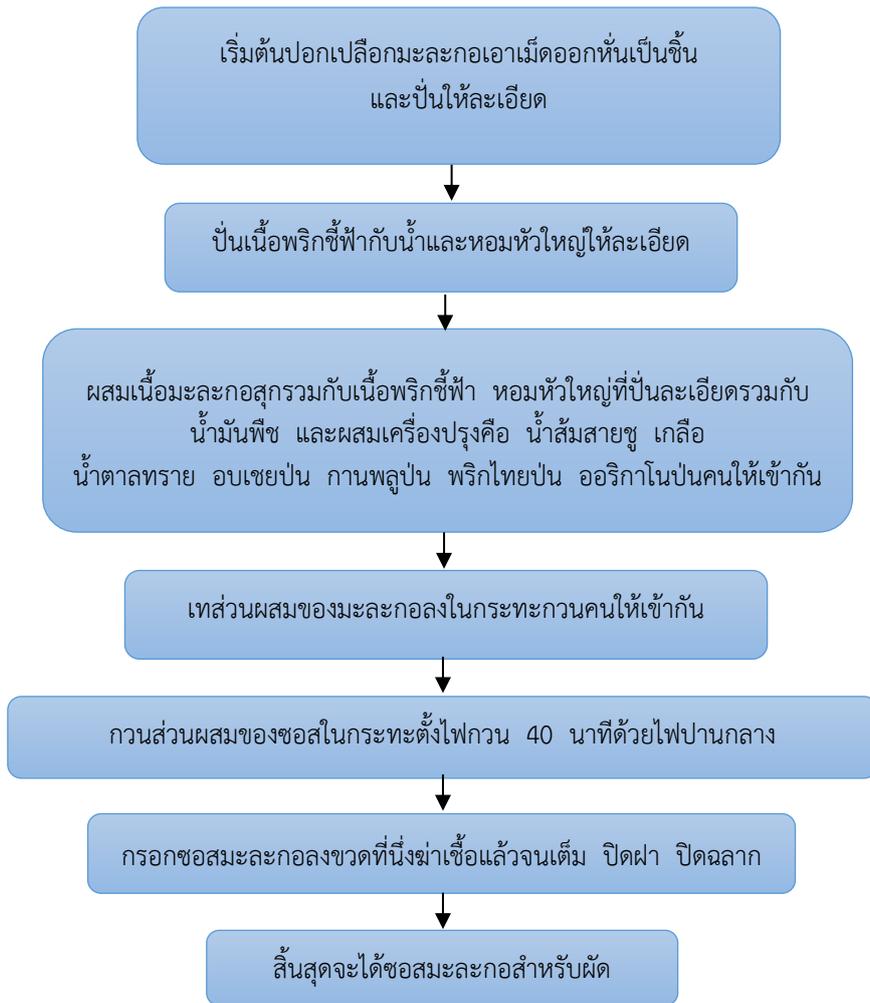


ภาพที่ 2 วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำซอสมะละกอสำหรับผัด

5.2.2 ขั้นตอนการผลิตซอสมะละกอสำหรับผัดในการผลิตซอสมะละกอมีขั้นตอนในการดำเนินการดังนี้

5.2.2.1 ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารในการผลิตซอสมะละกอสูตรพื้นฐานการแปรรูปซอส ประเภทของซอส และการศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

5.2.2.2 ผลิตซอสมะละกอสำหรับผัดตามกระบวนการผลิตโดยปริมาณออริกานอที่ใส่ลงในซอสมะละกอ โดยการใช้สูตรซอสมะละกอมาเติมออริกานอในปริมาณที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ 0.10% 0.20% และ 0.30% ของส่วนผสมทั้งหมด โดยดำเนินการทดลองทั้งหมดมีการวางแผนการทดสอบความชอบทางประสาทสัมผัสในแต่ละปัจจัยในด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (ความเหนียว) และความชอบโดยรวมแล้วนำมาวัดผลความชอบ 9 ระดับ (9 – Point Hedonic Scale Test) และหาค่าเฉลี่ยโดยใช้ผู้ชิม



ภาพที่ 3 แสดงขั้นตอนการผลิตซอสมะละกอสำหรับผัด

5.2.2.3 ผลิตซอสมะละกอสำหรับผัด ตามสูตรที่มีความพึงพอใจสูงสุดหาค่าความพึงพอใจของผู้บริโภคซอสมะละกอสำหรับผัด โดยการนำสูตรซอสมะละกอสำหรับผัด สูตรที่ได้คะแนน การประเมินความชอบทางประสาทสัมผัสสูงสุดนำไปทดสอบกับกลุ่มเป้าหมายโดยใช้แบบการทดสอบความชอบทางประสาทสัมผัสในแต่ละปัจจัยในด้าน 5 ด้าน ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส(ความเหนียว) และความชอบโดยรวม แล้วนำมาวัดผลความชอบ 9 ระดับ (9 – Point Hedonic Scale Test) และนำไปหาค่าทางสถิติ

5.2.3 การเก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล

5.2.3.1 กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการวิจัย ครั้งนี้ประกอบด้วย ครู และนักเรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี จำนวน 60 คน

5.2.3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบทดสอบความชอบทางประสาทสัมผัส ในแต่ละปัจจัยในด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม แล้วนำมาวัดผลความชอบ 9 ระดับ (9 – Point Hedonic Scale Test) โดยมีการตรวจสอบเครื่องมือโดยผู้เชี่ยวชาญ

5.2.3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูลที่ได้จากการศึกษาปริมาณของออริกาโน ที่ใส่เติมลงในซอสมะละกอ โดยการนำแบบสอบถามที่ได้มาทำด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์โดยใช้สถิติการวิจัย คือ ร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ปริมาณที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ 0.20% 0.40 % และ 0.60% ของส่วนผสมทั้งหมด

6. ผลการวิจัย

6.1 จากศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของออริกาโนที่ใส่ลงในซอสมะละกอสําหรับผัดในแสดง ดังตารางที่ 1

และผลแสดงค่าเฉลี่ยความชอบในด้านต่าง ๆ ของการศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของออริกาโนที่ใส่ลงในซอสมะละกอสําหรับผัด 3 สูตรแสดงดังตารางที่ 2

ตารางที่ 1 แสดงการศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของออริกาโนที่ใส่ลงในซอสมะละกอสําหรับ ผัด 3 สูตร

วัตถุดิบ	สูตร (กรัม)		
	1	2	3
มะละกอสุก	3,000	3,000	3,000
หอมหัวใหญ่	500	500	500
พริกชี้ฟ้าแดง	200	200	200
น้ำมันพืช	50	50	50
น้ำเปล่า	750	750	750
น้ำส้มสายชู	120	120	120
น้ำตาลทราย	125	125	125
เกลือป่น	15	15	15
อบเชยป่น	5	5	5
กานพลูป่น	5	5	5
พริกไทยป่น	5	5	5
ออริกาโน	9.55	19.10	28.65

ปริมาณที่เหมาะสมของออริกาโนที่ใส่ลงในซอสมะละกอสําหรับผัดในปริมาณที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ 0.20% 0.40% และ 0.60% ของส่วนผสมทั้งหมด โดยการวางแผนการทดสอบความชอบทางประสาทสัมผัสในแต่ละปัจจัยในด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส (ความเหนียว) และความชอบโดยรวมซึ่งผลการศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของออริกาโนที่ใส่ลงในซอสมะละกอสําหรับผัดโดยใช้ปริมาณออริกาโนในแต่ละสูตรคือ 9.55, 19.10, และ 28.65 กรัม ตามลำดับ

6.2 จากศึกษาความพึงใจของผู้บริโภคต่อการบริโภคซอสมะละกอสําหรับผัด ปริมาณออริกาโนที่ใส่ซอสมะละกอสําหรับผัด สูตรที่ 2 มีความเหมาะสมที่สุดในปริมาณออริกาโนที่ 0.20% คือปริมาณ 9.55 กรัม ผู้ชิมให้การยอมรับมากที่สุด ดังแสดงตารางที่ 3

ตารางที่ 3 แสดงความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อการบริโภคซอสมะละกอสําหรับผัด

ตารางที่ 2 แสดงค่าเฉลี่ยความชอบในด้านต่าง ๆ ของการศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของออริกาโนที่ใส่ลงในซอสมะละกอสําหรับผัด 3 สูตร

ปัจจัยคุณภาพ	ความชอบของสูตรต่าง ๆ		
	1	2	3
สี	7.66	7.06	7.00
กลิ่น	7.29	6.97	6.95
รสชาติ	7.11	7.02	6.57
เนื้อสัมผัส (ความเหนียว)	7.37	7.17	6.03
ความชอบโดยรวม	7.26	7.11	6.89

ปัจจัยคุณภาพ	ค่าเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
สี	7.95	0.83	มาก
กลิ่น	7.58	1.22	มาก
รสชาติ	7.78	0.90	มาก
เนื้อสัมผัส (ความเหนียว)	8.05	0.78	มาก
ความชอบโดยรวม	8.12	0.91	มาก

ปริมาณออริกาโนที่ใส่ลงในซอสมะละกอสําหรับผัดซึ่งผู้ชิมให้การยอมรับในด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส

(ความเหนียว) และความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อการบริโภคซอสมะละกอสำหรับผัดอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 8.12, S.D. = 0.91$) และเมื่อพิจารณาเป็นข้อพบว่า ทุกข้อมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก โดยเรียงคะแนนเฉลี่ยจากมากไปน้อย ดังนี้ ด้านเนื้อสัมผัส (ความเหนียว) ($\bar{X} = 8.05, S.D. = 0.78$), ด้านสี ($\bar{X} = 7.95, S.D. = 0.83$), ด้านรสชาติ ($\bar{X} = 7.78, S.D. = 0.90$) และด้านกลิ่น ($\bar{X} = 7.58, S.D. = 1.22$)

7. สรุปผลการวิจัย

จากการศึกษาพบว่า ปริมาณของออริกาโนที่ใส่ลงในซอสมะละกอสำหรับผัดที่เหมาะสมโดยกลุ่มเป้าหมายมีความชอบมากที่สุด คือ ปริมาณออริกาโนในระดับ 0.20% ซึ่งมีปริมาณ 9.55 กรัม เมื่อนำไปทดสอบความชอบทางประสาทสัมผัสทางด้านสี กลิ่น รสชาติเนื้อสัมผัส (ความเหนียว) และความชอบโดยรวมอยู่ในระดับมาก และความพึงพอใจของครู และนักเรียนสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี จำนวน 60 คนที่มีต่อซอสมะละกอสำหรับผัดอยู่ในระดับมาก

8. อภิปรายผลการวิจัย

จากการวิจัยพบว่าซอสมะละกอสำหรับผัดมีปริมาณออริกาโนที่เหมาะสมและผู้บริโภคมีความพึงใจต่อผลิตภัณฑ์โดยรวม ทั้งนี้เป็นเพราะปริมาณของออริกาโนมีผลต่อรสชาติและคุณภาพของซอส และซอสมะละกอสำหรับผัดที่มี ออริกาโนที่เหมาะสมทำให้คุณภาพตรงตามความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ (กรมวิทยาศาสตร์บริการ, 2552) ที่พบว่า ปริมาณหรืออัตราส่วนของส่วนผสมและเครื่องเทศที่ต่างกันทำให้คุณภาพของซอสมะละกอนั้นต่างกัน

9. ข้อเสนอแนะ

9.1 จากผลการวิจัย พบว่า กลิ่นของซอสมะละกอสำหรับผัด มีค่าเฉลี่ยระดับน้อยสุด ดังนั้นจะต้องพัฒนาด้านกลิ่นของซอสมะละกอเพื่อให้กลิ่น รส ให้มีคุณภาพที่ดีขึ้น

9.2 ผลลัพธ์ซอสมะละกอที่เหมาะสมสำหรับการผัดสปาเก็ตตี้ มักกะโรนี ควรมีการเติมเนื้อสัตว์และผักเพื่อให้ได้คุณภาพของอาหารเป็นประโยชน์ต่อร่างกายมากขึ้น

10. เอกสารอ้างอิง

- กรมวิทยาศาสตร์บริการ. (ออนไลน์). (ม.ป.ป.). **ซอสมะละกอ**. ค้นเมื่อ มีนาคม 18, 2560, จาก <http://www.foodnetworksolution.com>.
กองกาญจน์ กิจรุ่งโรจน์. (2555). **สารพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร**. รายงานการวิจัยพัฒนา คณะอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. พิมพ์เพื่อเผยแพร่. (ม.ป.ป.). **เครื่องเทศ**. ค้นเมื่อ มกราคม 20, 2560, จาก <http://www.foodnetworksolution.com>. []