

ไส้อั่วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ด

Northern Thai Style Sausage with Green Curry and Mushrooms

กัญญา หมอกลาง^{1*} และอุมาพร แหดอน²

Kanya Morklang^{1*} And Umaporn Khaedon²

^{1,2}สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สังกัดวิทยาลัยอาชีวศึกษากาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี รหัสไปรษณีย์ 71000

^{1,2}Bachelor Food and Nutrition Home Economics Vocational College Kanchanaburi province
postal code 71000

Received : December 17, 2021 Revised : December 27, 2021 Accepted : December 28, 2021

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาสูตรการทำไส้อั่วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ด และ 2) ศึกษาระดับความพึงพอใจที่มีต่อไส้อั่วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ด กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ครู นักเรียนและนักศึกษาวิทยาลัยอาชีวศึกษากาญจนบุรี จำนวน 85 คน ได้มาโดยวิธีสุ่มตัวอย่างแบบง่าย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยประกอบด้วย ไส้อั่วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ด และแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อไส้อั่วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ด และวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติ ได้แก่ ความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการวิจัย พบว่า 1) สูตรการทำไส้อั่วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ด มีส่วนผสมหลัก 2 ส่วน คือ ส่วนผสมของไส้อั่ว และส่วนผสมพริกแกงเขียวหวานไส้อั่วที่พัฒนานี้มีคุณลักษณะสำคัญ คือ มีกลิ่นหอมเหนียว นุ่ม กลิ่นหอมและรสชาติดี และ 2) ความพึงพอใจที่มีต่อไส้อั่วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ด โดยภาพรวมพบว่า มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

คำสำคัญ : ไส้อั่ว, พริกแกงเขียวหวาน, เห็ด

Abstract

This research aims to 1) study the recipe Northern Thai Style Sausage with Green Curry and Mushrooms and 2) study the level of satisfaction towards the product Northern Thai Style Sausage with Green Curry and Mushrooms. The samples used in the research were teachers, students and students. Kanchanaburi Vocational College, 85 people were obtained by simple random sampling. The research instruments consisted of Northern Thai Style Sausage with Green Curry and Mushrooms and the satisfaction questionnaire towards Northern Thai Style Sausage with Green Curry and Mushrooms. The data were analyzed by using statistics such as frequency, percentage, mean ($\bar{x}$) and standard deviation (S.D.).

The results of the research showed that 1) the recipe for making Northern Thai Style Sausage with Green Curry and Mushrooms, consisted of 2 main ingredients, namely a mixture of Northern Thai Style Sausage and a mixture of green curry paste. It was found that sausages had characteristics that were desired by consumers, having aroma, toughness, softness,

*กัญญา หมอกลาง

E-mail: Kanya.mor@gmail.com

good aroma and good taste and 2) the overall satisfaction towards Northern Thai Style Sausage with Green Curry and Mushrooms was found to be at a high level.

Keywords : Northern Thai Style Sausage ,
Green Curry spicy, Mushrooms

1. บทนำ

ไส้อั่วเป็นอาหารพื้นบ้านล้านนาที่มีคนรู้จักแพร่หลายมากที่สุดชนิดหนึ่ง จัดเป็นไส้กรอกชนิดหนึ่ง คำว่า อั่ว หมายถึง แทรกหรือยัดไว้ตรงกลาง ไส้อั่ว จึงหมายถึงไส้ที่มีการนำสิ่งของยัดไว้ การทำไส้อั่วนิยมใช้ไส้หมูและเนื้อหมู การทำไส้อั่วเป็นวิธีการถนอมอาหารให้สามารถรับประทานได้นานขึ้น คือประมาณ 1 - 2 วัน แต่ถ้าเก็บไว้ในตู้เย็นหรือปัจจุบันมีการบรรจุลงแบบสุญญากาศสามารถเก็บไว้ได้นานมากยิ่งขึ้น การทำให้ไส้อั่วสุกจะใช้วิธีปิ้งหรือทอดก็ได้ (รัตนา พรหมพิชัย, 2542) ไส้อั่วเป็นส่วนหนึ่งของการถนอมอาหารประเภทเนื้อสัตว์เพราะในอดีตไม่มีตู้เย็น ทั้งนี้ กรรมวิธีการผลิตไส้อั่ว ส่วนใหญ่ยังยึดถือแบบดั้งเดิม มีเพียงการนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนาการผลิตในระดับอุตสาหกรรม หรือมีการใช้ไส้เทียมที่ทำจากคอลลาเจนด้วยในกรณีที่ไม่สามารถหาไส้หมูได้ และถ้าเป็นไส้กรอกแบบฮาลาลจะใช้ไส้เทียมเช่นกัน ส่วนไส้หมูมีข้อเสียคือเมื่อนำมาใช้ต้องนำไปล้างทำความสะอาดและเกลาคให้สวยงามแต่ผู้ประกอบการส่วนมากก็ยังเลือกใช้ไส้หมูมากกว่า เนื่องจากให้รสชาติที่ดีกว่าไส้เทียม และในห้างสรรพสินค้าบางแห่งมีไส้หมูหมักเกลือแช่แข็งขายเมื่อนำมาใช้ก็เพียงแค่นำมาละลาย ล้างเกลือกออกก็นำไปใช้ได้ อย่างไรก็ตาม ปกติไส้อั่วจะทำจากเนื้อหมูบดผสมพริกแห้ง กระเทียม ขมิ้น ข่า ใบมะกรูด หอมแดง และเครื่องปรุงรส แล้วกรอกลงไปไส้ของหมูที่เกลาคจนบางแล้ว บิดหัวท้ายเพื่อแบ่งให้เป็นท่อนขนาด

พอประมาณ จากนั้นนำไปย่างให้สุกเกรียม มีกลิ่นหอมชวนรับประทาน แต่ก็มีการศึกษาพัฒนาสูตรไส้อั่วเพื่อส่งเสริมในด้านส่วนผสมในเชิงสุขภาพและช่วยส่งเสริมการตลาด ดังเช่น ฉัตรวรัญ นามะฉวีวรรณ และญาติาโอฬารรัตน์ชัย (2556) ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงไส้อั่วอบแห้ง รวมทั้งพริกขี้หนู ทองระย้า (2555) ก็ได้มีการพัฒนาไส้อั่วปลาไขมันต่ำ และสถิตย์พงษ์ มั่นหล้า และคณะ (2559) ได้ผลิตไส้อั่วเห็ดนางฟ้าภูฐานเสริมใยเปลือกส้มโอ ซึ่งทำให้เห็นถึงความสำคัญในการพัฒนาสูตรใหม่ที่จะส่งเสริมสุขภาพและเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคมากขึ้น

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้อั่วที่มีความแปลกใหม่ มีคุณลักษณะเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคโดยศึกษาคิดค้นหาสูตรใหม่ที่มีประโยชน์ด้านโภชนาการและมีความแตกต่างไปจากที่มีจำหน่ายในท้องตลาดโดยใช้พริกแกงเขียวหวานแทนพริกแกงทั่ว ๆ ไป ในท้องตลาด พร้อมทั้งได้นำเห็ด 3 ชนิด ได้แก่ เห็ดหอม เห็ดเข็มทองและเห็ดชิเมจิขาว มาเป็นส่วนผสมรองจากหมูบดเพื่อเป็นการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ เพราะเห็ดมีประโยชน์สำหรับร่างกายและเป็นจุดดึงดูดใจผู้บริโภคที่ชอบรับประทานเห็ด พร้อมทั้งได้ทดสอบระดับความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์

2. วัตถุประสงค์การวิจัย

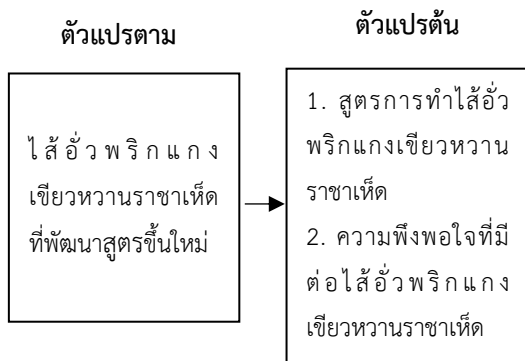
การวิจัยเพื่อพัฒนาไส้อั่วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ด โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้

- 2.1 ศึกษาสูตรมาตรฐานการทำไส้อั่วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ด
- 2.2 ศึกษาระดับความพึงพอใจที่มีต่อไส้อั่วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ด

3. สมมติฐานของการวิจัย

ไส้อั่วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ดที่พัฒนาสูตรใหม่ได้รับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

4. กรอบแนวคิดการวิจัย



ภาพที่ 1 ภาพกรอบแนวคิดการวิจัย

5. วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มุ่งศึกษาการพัฒนาสูตรไส้ อั่ว ไส้อั่วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ด และศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อไส้ อั่ว พริกแกงเขียวหวานราชาเห็ด โดยมีแนวทางการวิจัย ดังนี้

5.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

5.1.1 ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือครู นักเรียน และนักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษากาญจนบุรี จำนวน 180 คน

5.1.2 กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ครู นักเรียนและนักศึกษา สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษากาญจนบุรี โดยวิธีสุ่มตัวอย่างแบบง่าย ใช้ตารางสุ่มตัวอย่างของเครจซี่และมอร์แกน (Krejcie & Morgan, 1970, pp. 607-610) ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 โดยได้กลุ่มตัวอย่างตามสัดส่วนจำนวน ครู นักเรียนและนักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษากาญจนบุรี จำนวน 85 คน

5.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

5.2.1 ไส้อั่วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ด (ไส้ อั่ว ที่พัฒนาขึ้นใหม่)

5.2.2 แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อไส้ อั่ว พริกแกงเขียวหวานราชาเห็ดโดยแบ่งเป็น 2 ตอน คือ

ตอนที่ 1 เป็นแบบตรวจสอบรายการ (checklist) เกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบถาม จำนวน 4 ข้อ ได้แก่ เพศ อายุ วุฒิการศึกษา และสถานภาพ

ตอนที่ 2 เป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (rating scale) ชนิด 5 ระดับ มีรายการประเมิน 7 ข้อ

5.3 การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ผู้วิจัยได้ดำเนินการสร้างเครื่องมือตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

5.3.1 ศึกษาเอกสาร ตำราและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

5.3.2 ดำเนินการจัดทำไส้ อั่ว พริกแกงเขียวหวานราชาเห็ดที่พัฒนาสูตรใหม่ โดยนำองค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าและขอคำแนะนำจากผู้ทรงคุณวุฒิมา ประกอบการดำเนินการ และปรับปรุงแก้ไขจนได้ผลิตภัณฑ์ที่สมบูรณ์ แล้วนำไปศึกษาความพึงพอใจจากกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้

5.3.3 ดำเนินการจัดสร้างเครื่องมือแบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อไส้ อั่ว พริกแกงเขียวหวานราชาเห็ด จำนวนรายการประเมิน 7 ข้อ

5.3.4 นำเครื่องมือแบบสอบถามไปให้ผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 3 ท่าน ตรวจสอบความเที่ยงตรง (validity) ของรายการประเมินความพึงพอใจ เพื่อหาความสอดคล้องในด้านโครงสร้าง ความเที่ยงตรงในด้านเนื้อหา และความถูกต้องของการใช้ภาษา แล้วนำมาหาค่าดัชนีความสอดคล้องของเครื่องมือ (index of item objectives congruence : IOC) มีผลอยู่ระหว่าง 0.66 - 1.00

5.3.5 นำเครื่องมือที่ได้ปรับปรุงจากคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ แล้วไปทดลองใช้ (try Out) กับกลุ่มตัวอย่าง ที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่างที่ใช้จริง จำนวน 30 คน แล้วนำข้อมูลมาวิเคราะห์หาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม (reliability) โดยใช้ค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (α - coefficient) ของครอนบาค (Cronbach) พบว่า มีค่าเชื่อมั่นเท่ากับ 0.98

5.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้ดำเนินการรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจ หลังจากใช้ทดลองชิมไส้อ้วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ดจากกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ จำนวน 85 คน

5.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับการวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูล ดังต่อไปนี้

5.5.1 ทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

5.5.2 วิเคราะห์โดยการแจกแจงความถี่ (frequency) และร้อยละ (percentage)

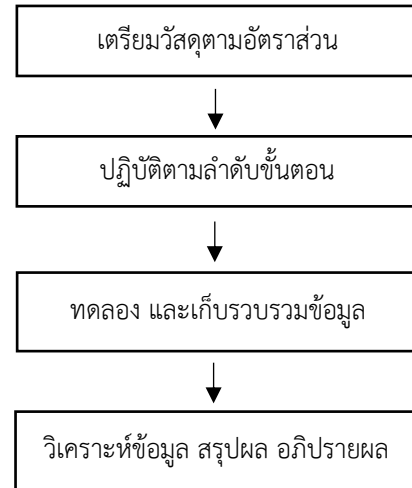
5.5.3 วิเคราะห์ระดับความพึงพอใจที่มีต่อไส้อ้วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ด โดยการนำมาหาค่าเฉลี่ย (mean หรือ $\bar{X}$ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation หรือ S.D.) จำแนกเป็นรายข้อ โดยใช้เกณฑ์การแปลความหมายของเบสต์ (Best, 1981, p. 195)

5.6 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิจัยโดยใช้สถิติในการวิจัย ได้แก่ สถิติที่ใช้หาคุณภาพของเครื่องมือและสถิติพื้นฐาน

6. ผลการวิจัย

6.1 ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นสูตรที่ได้รับการยอมรับ มีส่วนผสมหลัก 2 ส่วน คือ 1) ส่วนผสมของไส้อ้ว ประกอบด้วย หมูสับ 500 กรัม เห็ดหอมสด 50 กรัม เห็ดเข็มทอง 50 กรัม เห็ดชิเมจิ 50 กรัม พริกชี้ฟ้าแดง 30 กรัม ใบโหระพา 10 กรัม ใบมะกรูด 6 กรัม น้ำตาลทราย 20 กรัม ซีอิ๊วขาว 10 กรัม ซอสถั่วเหลือง 10 กรัม และ 2) ส่วนผสมพริกแกงเขียวหวาน ประกอบด้วย ลูกผักชี 3 กรัม ตะไคร้ 8 กรัม ลูกยี่ห่วย 15 กรัม พริกชี้ฟ้า 30 กรัม พริกชี้หนู 10 กรัม เกลือป่น 5 กรัม ข่า 8 กรัม ผิวมะกรูด 6 กรัม ผักชี 14 กรัม พริกไทย 4 กรัม หอมแดง 16 กรัม กระเทียม 3 กรัม และกะปิ 3 กรัม เขียวหวาน ไส้อ้วที่พัฒนานี้มีคุณลักษณะสำคัญ คือ มีกลิ่นหอม เหนียว นุ่ม กลิ่นหอมและรสชาติดี โดยการผ่านกระบวนการผลิตตามลำดับขั้นตอน ดังนี้



ภาพที่ 2 ภาพขั้นตอนการดำเนินการ

สำหรับผลิตภัณฑ์ ไส้อ้วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ด ที่พัฒนาสูตรขึ้นนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการเสร็จสิ้น และดำเนินการบรรจุภัณฑ์เพื่อเตรียมเผยแพร่ เป็นผลิตภัณฑ์ ไส้อ้วทางเลือกใหม่ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ดังแสดงในภาพที่ 3



ภาพที่ 3 ภาพไส้อ้วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ด

6.2 ผลการศึกษาความพึงพอใจต่อไส้อ้วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ดของกลุ่มตัวอย่าง โดยภาพรวมพบว่า มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก โดยมีรายละเอียดดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 สรุปความพึงพอใจที่มีต่อไส้ั่วพริกแกง
เขียวหวานราชาเห็ด

รายการประเมิน	$\bar{x}$	S.D.	ระดับความ พึงพอใจ
1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความแปลกใหม่	4.52	0.50	มากที่สุด
2. ผลิตภัณฑ์มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์	4.16	0.67	มาก
3. ผลิตภัณฑ์มีสีที่สวยงาม	3.94	0.64	มาก
4. ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นหอมน่ารับประทาน	4.52	0.50	มากที่สุด
5. ผลิตภัณฑ์มีรสชาติดี	4.09	0.68	มาก
6. ผลิตภัณฑ์มีเนื้อสัมผัสที่ดี	4.06	0.66	มาก
7. ผลิตภัณฑ์มีคุณค่าทางโภชนาการ	4.49	0.53	มาก
รวมเฉลี่ย	4.26	0.64	มาก

จากตารางที่ 1 พบว่า ระดับความพึงพอใจของผลิตภัณฑ์ ไสั่วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ดโดยภาพรวม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.26$ และ $S.D. = 0.64$) เมื่อพิจารณารายชื่อ พบว่า เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความแปลก/ใหม่ และผลิตภัณฑ์มีกลิ่นหอมน่ารับประทาน มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมา ได้แก่ ผลิตภัณฑ์มีคุณค่าทางโภชนาการ ผลิตภัณฑ์มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ผลิตภัณฑ์มีรสชาติดี และผลิตภัณฑ์มีเนื้อสัมผัสที่ดี และผลิตภัณฑ์มีสีที่สวยงาม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ตามลำดับ

7. สรุปผลการวิจัย

7.1 ผลการพัฒนาไส้ั่วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ดที่พัฒนาขึ้นมีส่วนผสมหลัก 2 ส่วน คือ ส่วนผสมของไส้ั่ว ประกอบด้วย หมูสับ เห็ดหอมสด เห็ดเข็มทอง เห็ดชิเมจิ พริกชี้ฟ้าแดง ใบโหระพา ใบมะกรูด น้ำตาลทราย ซีอิ้วขาว ซอสถั่วเหลือง และส่วนผสมพริกแกงเขียวหวาน ประกอบด้วย ลูกผักชี ตะไคร้ ลูกยี่ห่วย พริกชี้ฟ้า พริกขี้หนู เกลือป่น ข่า ผิวมะกรูด ผักชี พริกไทย หอมแดง

กระเทียม และกะปิ มีกระบวนการผลิตตามลำดับขั้นตอนทางโภชนาการ ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณลักษณะที่ดี มีความเหนียว นุ่ม สี กลิ่นและรสชาติเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

7.2 ผลการศึกษาความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อไส้ั่วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ด โดยภาพรวมพบว่า มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก

8. อภิปรายผลการวิจัย

8.1 จากผลการพัฒนาไส้ั่วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ดในครั้งนี้ มีส่วนผสมหลัก 2 ส่วน คือ ส่วนผสมของไส้ั่ว และส่วนผสมพริกแกงเขียวหวาน โดยมีกระบวนการผลิตตามลำดับขั้นตอนทางโภชนาการ ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณลักษณะที่ดี มีความเหนียว นุ่ม สี กลิ่นและรสชาติเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคนั้น ถือได้ว่าการพัฒนาครั้งนี้สร้างความแตกต่าง ความแปลกใหม่ให้กับไส้ั่วซึ่งเป็นอาหารไทยพื้นถิ่นที่มีคนนิยมบริโภคกันมากแต่วัตถุดิบที่ใช้ในการทำไส้ั่วมีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ที่มีไขมันมากเกินไปจนความจำเป็นของร่างกายการคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค วัตถุดิบต้องเน้นไปที่คุณภาพ สดใหม่ และประเภทสมุนไพรเป็นหลักเพราะผู้บริโภคในปัจจุบันส่วนใหญ่ทั้งวัยรุ่น วัยทำงานและวัยผู้ใหญ่ นิยมรับประทานอาหารที่ปลอดสารพิษและเน้นการดูแลสุขภาพ และต้องเป็นอาหารประเภทร้อน ๆ หาซื้อได้ง่าย สะดวก สะอาดถูกหลักอนามัย ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดในการพัฒนาความแปลกใหม่จากงานวิจัยของ สติยพงษ์ มั่นหล้าและคณะ, (2559) ได้ทำการวิจัยการผลิตไส้ั่วเห็ดนางฟ้าภูฐานเสริมใยเปลือกส้มโอ ที่ศึกษาปริมาณเห็ดนางฟ้าภูฐานที่เหมาะสมในผลิตภัณฑ์ไส้ั่ว พบว่าเห็ดนางฟ้าภูฐานปริมาณร้อยละ 60 โดยน้ำหนัก ได้รับคะแนนประเมินทางประสาทสัมผัสจากผู้เชี่ยวชาญด้านความชอบโดยรวม และความชอบด้านเนื้อสัมผัสสูงที่สุด (5.41 ± 0.99 และ 5.41 ± 1.31 ตามลำดับ) และนำไส้ั่วเห็ดนางฟ้าภูฐานปริมาณร้อยละ 60 โดยน้ำหนักไปเติมใยเปลือกส้มโอในตอนต่อไป พบว่า ไสั่วเห็ดนางฟ้าภูฐานเสริมใยเปลือกส้มโอปริมาณร้อยละ 15 โดยน้ำหนัก ได้รับคะแนนทางประสาทสัมผัสด้านความชอบ

โดยรวม และความชอบด้านเนื้อสัมผัสสูงสุด (5.45 ± 0.82 และ 4.90 ± 0.94 ตามลำดับ) รวมทั้งงานวิจัยของ ฉัตรวิญญู นามะณีวรรณ และญาติ โอฬารรัตน์ชัย (2556) ที่ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงไส้อั่วอบแห้ง ในลักษณะการถนอมรักษาผลิตภัณฑ์ และงานวิจัยของ พาวัญญู ทองรักษ์ (2555) ได้พัฒนาไส้อั่วปลาไขมันต่ำ ซึ่งทำให้เห็นถึงความสำคัญในการพัฒนาสูตรใหม่ที่จะเสริมสุขภาพและเป็นทางเลือกให้กับผู้บริโภคมากขึ้น

8.2 จากผลการศึกษาความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง ที่มีต่อไส้อั่วพริกแกงเขียวหวานราชาเห็ด โดยภาพรวมพบว่า มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณา รายข้อ พบว่า เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความแปลก/ใหม่ และผลิตภัณฑ์มีกลิ่นหอมน่ารับประทาน มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด รองลงมาได้แก่ ผลิตภัณฑ์มีคุณค่าทางโภชนาการ ผลิตภัณฑ์มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ผลิตภัณฑ์มีรสชาติดี และผลิตภัณฑ์มีเนื้อสัมผัสที่ดี และผลิตภัณฑ์มีสีที่สวยงาม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากตามลำดับ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะส่วนผสมที่พัฒนาขึ้นครั้งนี้ได้เพิ่มความแปลกใหม่และเสริมคุณค่าทางโภชนาการในส่วนผสม จึงทำให้ผู้บริโภคเกิดความพึงพอใจในระดับมาก ซึ่งเป็นไปตามสมมติฐานที่กำหนดไว้

9. ข้อเสนอแนะ

9.1 เลือกวัตถุดิบที่มีความสดใหม่และสะอาด ถูกหลักอนามัย

9.2 ลักษณะของผลิตภัณฑ์ต้องให้มีรูปแบบที่แตกต่างจากผลิตภัณฑ์ในท้องตลาด เช่น รูปทรง หรืออาจจะมีเครื่องเคียงเพื่อเพิ่มรสชาติ

9.3 กระบวนการผลิตต้องเตรียมส่วนผสมให้ได้ตามอัตราส่วนที่ได้มาตรฐานตามสูตรที่กำหนด

9.4 ควรมีการพัฒนาต่อยอดให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองเพื่อให้ได้มาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

10. เอกสารอ้างอิง

ฉัตรวิญญู นามะณีวรรณ และญาติ โอฬารรัตน์ชัย.

(2556). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงไส้อั่วอบแห้ง. เชียงใหม่ : สาขาวิชาเทคโนโลยีการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พาวัญญู ทองรักษ์. (2555). การพัฒนาไส้อั่วปลาไขมันต่ำ. สมุทรปราการ : คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ.

รัตนา พรหมพิชัย. (2542). ไส้อั่ว. ในสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคเหนือ . กรุงเทพฯ: มูลนิธิ สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์. สติชัยพงษ์ มั่นหล้าและคณะ. (2559,กรกฎาคม-ธันวาคม) การผลิตไส้อั่วเห็ดนางฟ้าภูฐานเสริมใยเปลือกส้มโอวารสาร วิทยาลัยดุสิตธานี, 10 (2).

Best, J. W. (1981). Research in education. New Jersey : Prentice-Hall.

Krejcie, R. V., & Morgan, D. W. (1970). Determining sample size for research activities, Educational and Psychological Measurement, 30, pp. 607-610.

Likert, R. (1976). New Patterns of Management. New York: McGraw – Hill.