

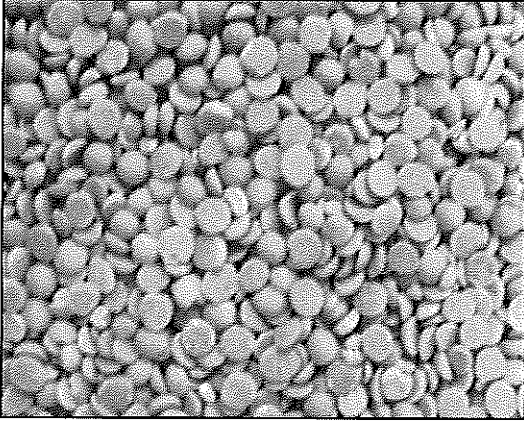


ภาคผนวก ก

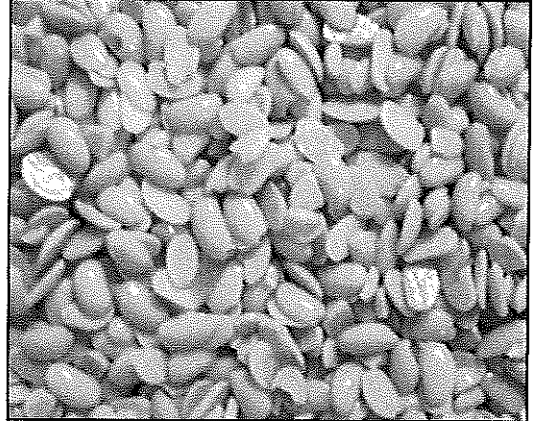
ภาพแสดงขั้นตอนการทำเต้าฮวยพร้อมบริโภคร

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

ภาพแสดงขั้นตอนการทำเต้าฮวยพร้อมบริโอค



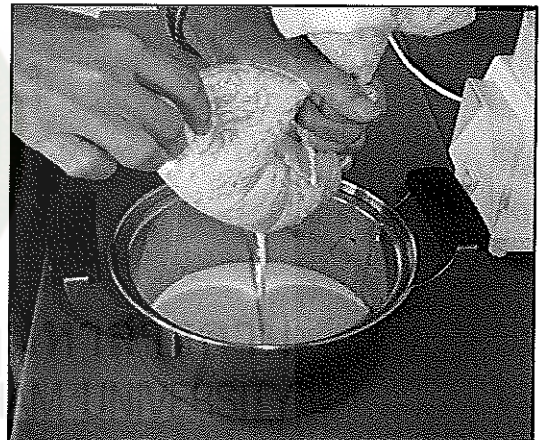
ภาพที่ ก.1 ถั่วเหลืองซีกแห้ง



ภาพที่ ก.2 ถั่วที่ผ่านการแช่น้ำ 3 ชั่วโมง



ภาพที่ ก.3 ถั่วแช่แล้วผสมน้ำ นำไปปั่น



ภาพที่ ก.4 นำไปกรอง จะได้น้ำนมถั่วเหลืองดิบ



ภาพที่ ก.5 เติมน้ำตาลทราย นำไปต้มให้เดือด



ภาพที่ ก.6 แคลเซียมซัลเฟตผสมน้ำใส่ลงในถ้วย

ภาพแสดงขั้นตอนการทำเต้าฮวยพร้อมบร็อก (ต่อ)



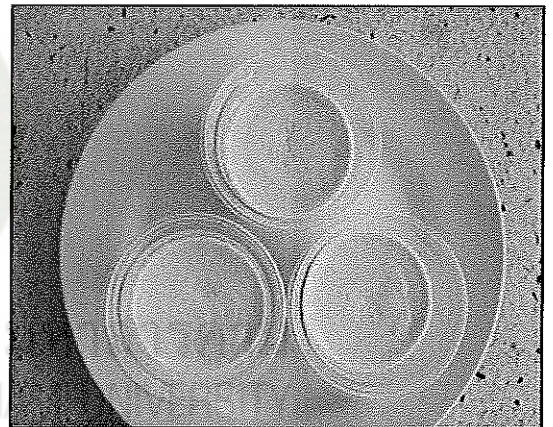
ภาพที่ ก.7 เทน้ำนมถั่วเหลืองอุณหภูมิ 60°C ลงไป



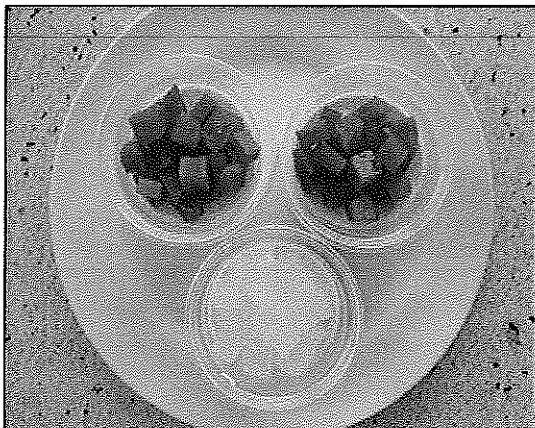
ภาพที่ ก.8 เทน้ำร้อนอุณหภูมิ 80°C หล่อถ้วย



ภาพที่ ก.9 ปิดฝา ให้ความร้อนที่อุณหภูมิประมาณ 80 - 85 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที



ภาพที่ ก.10 ได้เต้าฮวย



ภาพที่ ก.11 เติมผักผลไม้เชื่อมบนหน้าเต้าฮวย



ภาพที่ ก.12 เต้าฮวยพร้อมบร็อก (จำหน่ายได้)



ภาคผนวก ข

แบบสอบถามการจัดลำดับความพอใจในระดับความหวานของเต้าฮวย

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

แบบสอบถามการจัดลำดับความพอใจในระดับความหวานของผลิตภัณฑ์เต้าฮวยพร้อมบริโภค

วันที่ 10 พฤศจิกายน พ.ศ.2551

ชื่อ-สกุล.....เพศ.....อายุ.....ปี

คำชี้แจง กรุณาจัดลำดับผลิตภัณฑ์ 3 ตัวอย่าง คือ A B และ C โดยวางรหัสบนเลขลำดับ ตามระดับความหวานที่ท่านชอบ ดังนี้คือ

เลขลำดับที่ 1 = ชอบน้อย

เลขลำดับที่ 2 = ชอบมาก

เลขลำดับที่ 3 = ชอบมากที่สุด

รหัสผลิตภัณฑ์

ลำดับที่

1

2

3

ขอบคุณที่กรุณาตอบแบบสอบถาม

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY



ภาคผนวก ก

แบบสอบถามการประเมินทางด้านการยอมรับผลิตภัณฑ์เต้าสอยพร้อมบริโภค

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

แบบสอบถามการประเมินทางด้านการยอมรับผลิตภัณฑ์เต้าฮวยพร้อมบริโกล

วันที่ 8 ธันวาคม พ.ศ.2551

ชื่อ-สกุล.....เพศ.....อายุ.....ปี

คำชี้แจง กรุณาประเมินตัวอย่างเต้าฮวยพร้อมบริโกล และให้คะแนนที่ตรงกับระดับความรู้สึกของท่านลงในช่องแต่ละคุณลักษณะการประเมิน ดังนี้

- | | |
|--------------------------|----------------|
| 1 หมายถึง ไม่ชอบเลย | 6 ชอบเล็กน้อย |
| 2 หมายถึง ไม่ชอบมาก | 7 ชอบปานกลาง |
| 3 หมายถึง ไม่ชอบปานกลาง | 8 ชอบมาก |
| 4 หมายถึง ไม่ชอบเล็กน้อย | 9 ชอบเป็นพิเศษ |
| 5 หมายถึง รู้สึกเฉย ๆ | |

คุณลักษณะ	รหัสผลิตภัณฑ์					
	A	B	C	D	E	F
ก. ลักษณะเนื้อสัมผัส (ความเนียน-นุ่มของเนื้อเต้าฮวย)						
ข. สีของเนื้อเต้าฮวย (ไม่รวมผักผลไม้เชื่อม)						
ค. รสชาติของเต้าฮวย (ไม่รวมผักผลไม้เชื่อม)						
ง. สีของเต้าฮวยกับผักผลไม้เชื่อมเข้ากัน ทำให้เต้าฮวยน่ารับประทาน						
จ. รสชาติของเต้าฮวยกับผักผลไม้เชื่อมเข้ากัน						
ฉ. การยอมรับโดยรวม						

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ขอบคุณที่กรุณาตอบแบบสอบถาม



ภาคผนวก ง

รายชื่อผู้เข้าอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การทำเต้าฮวยพร้อมบริโภค”

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

รายชื่อผู้เข้าอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การทำตัวช่วยพร้อมบริโลก”

วันที่ 12 ธันวาคม 2551 เวลา 8.30 – 16.30 น.

ณ ห้องประชุมศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

ที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่
1	นางรัตนา อาสาทำ	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
2	นางอนิษฐนา เหล่าเคน	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
3	นายเจริญศักดิ์ เขียวสด	18 ซอยนครสวรรค์ 6/4 ถ.นครสวรรค์ อ.เมือง จ.มหาสารคาม
4	นางพรพิมล พลคำ	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
5	นายภิรมย์ สุวรรณสม	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
6	น.ส.মনชวัน วังกลางดง	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
7	นายสมชาย กางสำโรง	248 หมู่ 1 บ้านคอนตูม ต.แก่งเลิงจาน อ.เมือง จ.มหาสารคาม
8	นางสมพร กางสำโรง	248 หมู่ 1 บ้านคอนตูม ต.แก่งเลิงจาน อ.เมือง จ.มหาสารคาม
9	นางไพรวลัย เกษไรสง	248 หมู่ 1 บ้านคอนตูม ต.แก่งเลิงจาน อ.เมือง จ.มหาสารคาม
10	นายดำรงค์ หวานอารมย์	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
11	น.ส.อรุณรัตน์ อุทัยคู	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
12	น.ส.นิตยา แซ่ซิม	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
13	นายยุทธนา ศรีเตชะ	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
14	น.ส.นิภา ชูรัตน์	71 หมู่ 7 บ้านป่อง ต.โพธิ์ศรีสว่าง อ.โพนทอง จ.ร้อยเอ็ด
15	น.ส.วันใหม่ ผิวสว่าง	35 หมู่ 6 บ้านหนองเต้ ต.บ้านดง อ.อุบลรัตน์ จ.ขอนแก่น
16	น.ส.ฐิติมา สายหลักคำ	27 หมู่ 10 บ้านจี้เหล็ก ต.เขว้าใหญ่ อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม
17	น.ส.ทิพวรรณ คานชัยภูมิ	7/2 ต.หนองเม็ก อ.หนองสองห้อง จ.ขอนแก่น
18	น.ส.พรทิพย์ ดิษระรา	131/1 ต.เสื่อไก่อ อ.วาปีปทุม จ.มหาสารคาม
19	นายจตุรงค์ ศัทรูพ่าย	22 หมู่ 15 ต.จุมจัง อ.ภูจินารายณ์ จ.กาฬสินธุ์
20	น.ส.วิไลลักษณ์ ดวงมาลัย	49/1 ต.คงสมบูรณ์ อ.ท่าคันโท จ.กาฬสินธุ์
21	น.ส.ประภัสสร ปะมังกะตา	104 หมู่ 15 ต.คงใหญ่ อ.วาปีปทุม จ.มหาสารคาม
22	น.ส.วรรัตน์ เจนการ	27 หมู่ 8 ต.หนองไผ่ อ.หนองหาน จ.อุดรธานี
23	น.ส.เกศนา พลเสนา	68 หมู่ 4 ต.เหล่าดอกไม้ อ.ชื่นชม จ.มหาสารคาม

รายชื่อผู้เข้าอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การทำเต้าฮวยพร้อมบริโภค”(ต่อ)

วันที่ 12 ธันวาคม 2551 เวลา 8.30 – 16.30 น.

ณ ห้องประชุมศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

ที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่
24	น.ส.วัลภา ทับอุดม	11 หมู่ 1 ต.คงใหญ่ อ.วาปีปทุม จ.มหาสารคาม
25	น.ส.หนูเดือน ประชาอนุกุล	76 หมู่ 7 ต.หนองแวงนางเม้า อ.พล จ.ขอนแก่น
26	นางอัมพร ชันนาม	177 หมู่ 19 บ้านมะกอก ต.ขามเรียง อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม
27	นางนวลจันทร์ สิทธิจันทร์	56 หมู่ 12 บ้านโนนหัวฝาย ต.แก่งเลิงจาน อ.เมือง จ.มหาสารคาม
28	นางทัศนีย์ นันทะแสง	23 หมู่ 12 บ้านโนนหัวฝาย ต.แก่งเลิงจาน อ.เมือง จ.มหาสารคาม
29	น.ส.สุภาพร พิณีจมนตรี	26 หมู่ 6 ต.หนองสรวง อ.หนองกุงศรี จ.กาฬสินธุ์
30	น.ส.ประภัสสร ดอกไม้	174 หมู่ 17 บ้านหนองแดง ต.บรบือ อ.บรบือ จ.มหาสารคาม
31	น.ส.รัชฎานุช บุฑทไกร	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
32	น.ส.รัชณี คงพงษ์	67 หมู่ 6 ต.โนนแดง อ.บรบือ จ.มหาสารคาม
33	น.ส.สุภาพร จอมทะรักษ์	12 หมู่ 2 บ้านโคกล่าม ต.คงลิ้ง อ.กมลาไสย จ.กาฬสินธุ์
34	นายรังสรรค์ โชติรักษ์	85 หมู่ 1 บ้านจุมจัง ต.จุมจัง อ.ภูผินารายณ์ จ.กาฬสินธุ์
35	น.ส.จินตหรา วรสุษ	103/1 หมู่ 3 ต.วังแสง อ.ชนบท จ.ขอนแก่น
36	น.ส.สมยงค์ ประสมบุญ	166 หมู่ 3 ต.วังแสง อ.ชนบท จ.ขอนแก่น
37	น.ส.ลักขณา เถากายา	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
38	น.ส.จันทิมา นามมูลตรี	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
39	น.ส.กฤตัญญา นบหนอง	มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม อ.เมือง จ.มหาสารคาม
40	น.ส.สุพรรณิ การเลิศ	102 หมู่ 7 ต.ม่วงนา อ.คอนจาน จ.กาฬสินธุ์
41	น.ส.อมร เกาลี	25 หมู่ 14 ต.หนองม่วง อ.บรบือ จ.มหาสารคาม
42	น.ส.สมพร ทฤษฎี	20 หมู่ 3 ต.นาจำปา อ.คอนจาน จ.กาฬสินธุ์
43	นายศราวุธ บัวใหญ่รักษา	21 หมู่ 7 บ้านจำปา ต.ทรายมูล อ.น้ำพอง จ.ขอนแก่น
44	นายมนตรี ไวจำปา	33/1 หมู่ 6 บ้านหนองทุ่ม ต.หนองทุ่ม อ.วาปีปทุม จ.มหาสารคาม
45	น.ส.อัจฉราภา ทองนพคุณ	48 หมู่ 10 ต.เหล่าดอกไม้ อ.ชื่นชม จ.มหาสารคาม
46	นายธีรพงษ์ ประทีปะเตสัง	52 หมู่ 14 บ้านอุปราช ต.ท่าสองคอน อ.เมือง จ.มหาสารคาม

รายชื่อผู้เข้าอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การทำเต้าฮวยพร้อมบริโภค” (ต่อ)

วันที่ 12 ธันวาคม 2551 เวลา 8.30 – 16.30 น.

ณ ห้องประชุมศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

ที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่
47	นางสัจญา เนื่องวงษา	104 หมู่ 1 บ้านคอนตูม ต.แก่งเลิงจาน อ.เมือง จ.มหาสารคาม
48	นางนวนจัน ทิวเรือง	231 หมู่ 1 บ้านคอนตูม ต.แก่งเลิงจาน อ.เมือง จ.มหาสารคาม
49	นางนวลออง ทาโยธี	205 หมู่ 1 บ้านคอนตูม ต.แก่งเลิงจาน อ.เมือง จ.มหาสารคาม
50	น.ส.อรุณรัตน์ บัวบาน	231 หมู่ 1 บ้านคอนตูม ต.แก่งเลิงจาน อ.เมือง จ.มหาสารคาม



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY



ภาคผนวก จ

กำหนดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การทำเต้าฮวยพร้อมบริโภค”

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

กำหนดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การทำเต้าฮวยพร้อมบริโภค”

วันที่ 12 ธันวาคม 2551

ณ ห้องประชุมศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

- เวลา 8.30 - 8.45 น. ลงทะเบียน
- เวลา 8.45 – 10.00 น. บรรยายทฤษฎีเกี่ยวกับประโยชน์ของถั่วเหลือง การตกตะกอน โปรตีน
การทำเต้าหู้และการทำเต้าฮวย
โดย ผศ.วันทนีย์ ป้อมนุบผา
- เวลา 10.00 – 10.15 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- เวลา 10.15 – 12.00 น. ปฏิบัติการการทำเต้าฮวยพร้อมบริโภค
โดย ผศ.วันทนีย์ ป้อมนุบผา และคณะ
- เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 – 15.00 น. ปฏิบัติการการทำเต้าฮวยพร้อมบริโภค (ต่อ)
โดย ผศ.วันทนีย์ ป้อมนุบผา และคณะ
- เวลา 15.00 – 15.15 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- เวลา 15.15 – 16.00 น. ปฏิบัติการการทำเต้าฮวยพร้อมบริโภค (ต่อ)
- เวลา 16.00 – 16.30 น. ประเมินผลและปิดการอบรม

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY



ภาคผนวก ฉ

ภาพการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การทำเต้าฮวยพร้อมบริโภค”

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

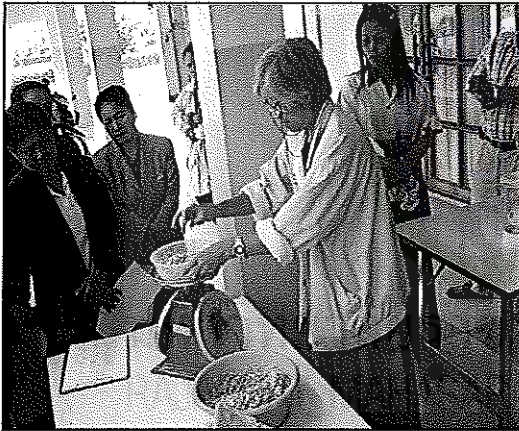
ภาพการฝึกอบรมทำเต้าฮวยพร้อมบริโภค



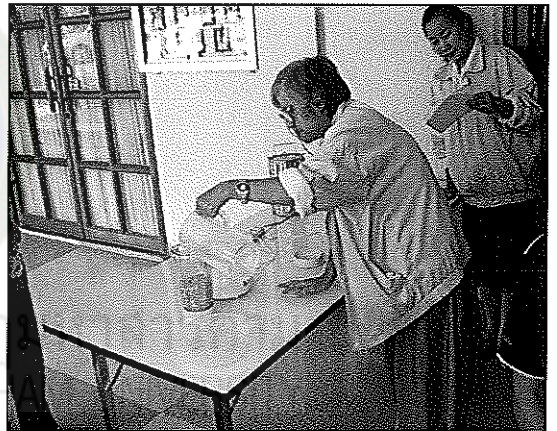
ภาพที่ น.1 ตั้งใจฟัง



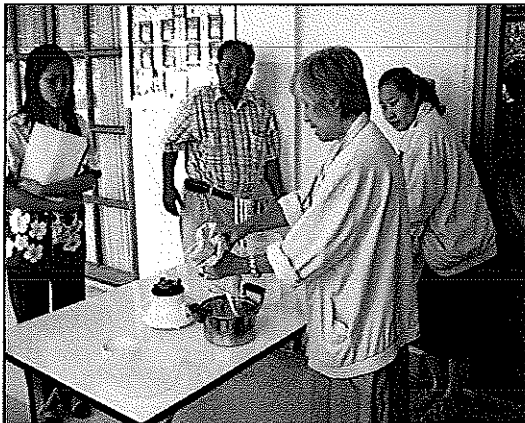
ภาพที่ น.2 วิทยากรบรรยายวิธีทำ



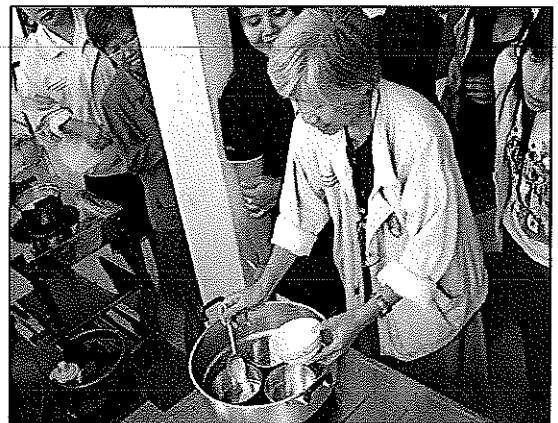
ภาพที่ น.3 สาธิตชั่งถั่วเหลือง



ภาพที่ น.4 ใส่เครื่องปั่น เต็มน้ำ



ภาพที่ น.5 กรองนมถั่วเหลือง

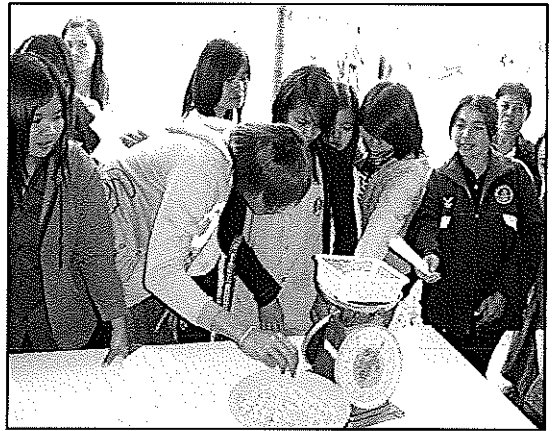


ภาพที่ น.6 เอาแคลเซียมซัลเฟตใส่ภาชนะ

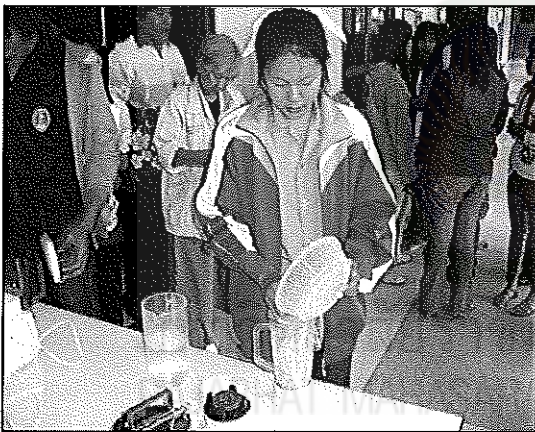
ภาพการฝึกอบรมทำเต้าฮวยพร้อมบริโภค (ต่อ)



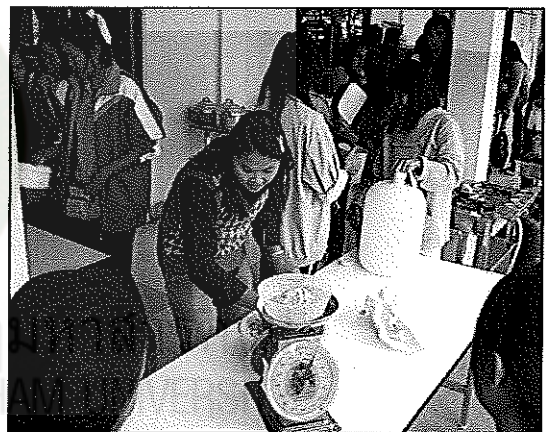
ภาพที่ จ.7 กำลังชั่งสาร



ภาพที่ จ.8 ช่วยสอนเพื่อน



ภาพที่ จ.9 เตรียมปั้นถั่ว



ภาพที่ จ.10 นึ่งซั้งถั่ว

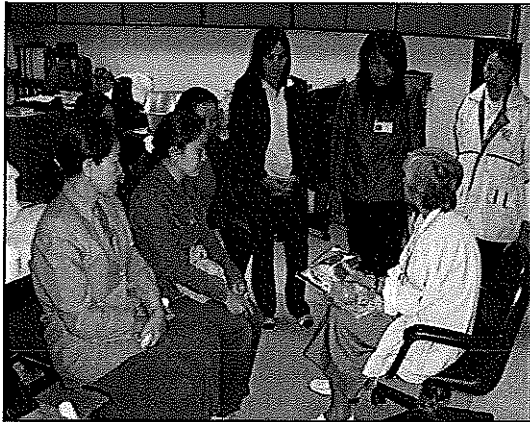


ภาพที่ จ.11 ทำอะไรกันหนอ



ภาพที่ จ.12 คั้นน้ำนมถั่วเหลือง

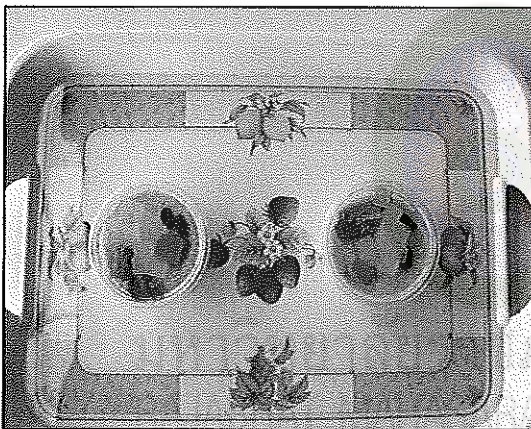
ภาพการฝึกอบรมทำเต้าฮวยพร้อมบริโภค (ต่อ)



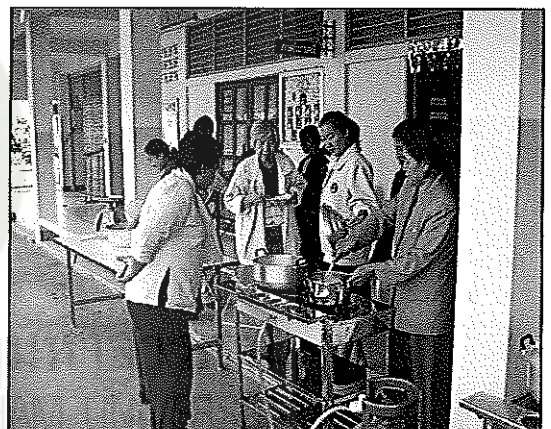
ภาพที่ น.13 กำลังบรรยายคุณภาพถั่ว



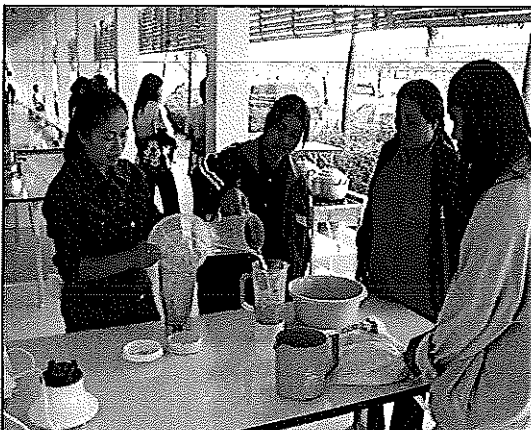
ภาพที่ น.14 เต้าฮวยเสร็จแล้ว นำกินใหม่จ๊ะ



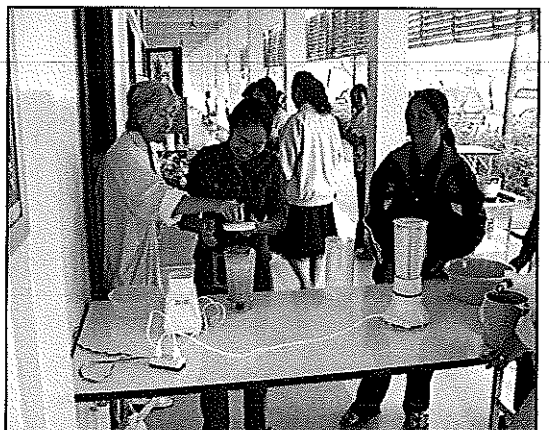
ภาพที่ น.15 ดูออกใหม่! ไหมนเต้าฮวย?



ภาพที่ น.16 ทั้งดื่มนมถั่ว ทั้งทำเต้าฮวย



ภาพที่ น.17 ช่วยกันปั่นถั่ว สนุกจัง



ภาพที่ น.18 ฝาไม่สนิทหรือจ๊ะ

ภาพการ์ฟี่กอบรมทำเต้าฮวยพร้อมบริโถด (ต่อ)



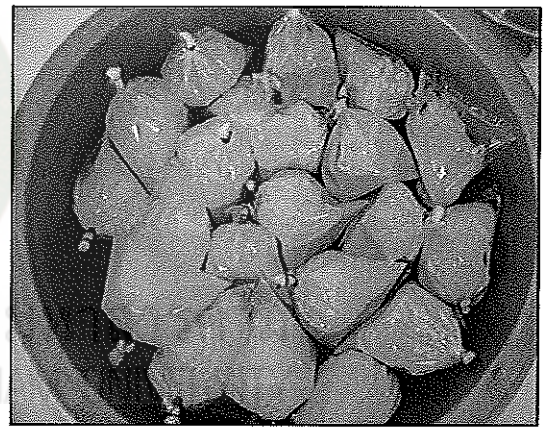
ภาพที่ จ.19 ทคสอบดูว่าเต้าฮวยเป็นเจลหรือยัง



ภาพที่ จ.20 สอนทำนมถั่วเหลืองเป็นของแถม



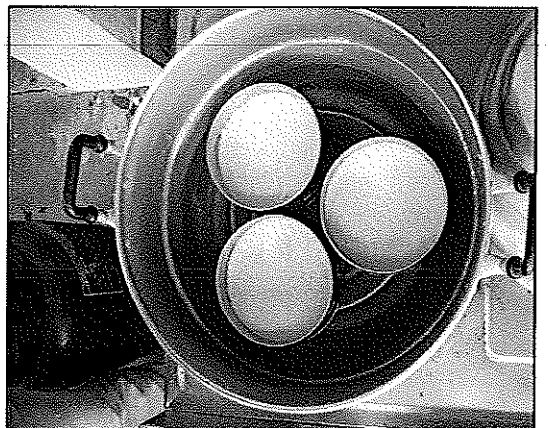
ภาพที่ จ.21 ตักนมถั่วเหลืองใส่ถุง



ภาพที่ จ.22 แชนนมถั่วเหลืองในน้ำ



ภาพที่ จ.23 ถ่ายรูปหมู่พร้อมนมถั่วเหลือง



ภาพที่ จ.24 เต้าฮวยในปีนโดใหญ่ของใครหนอ?