

ชื่อเรื่อง : การศึกษาความเป็นไปได้ในการแปรรูปข้าวแต๋นหน้าใบหม่อนเพื่อยกระดับ
เป็นสินค้าหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งชุมชน (OTOP) กรณีศึกษากลุ่มแปรรูปอาหาร
และสมุนไพร บ้านหนองโน ตำบลหนองโน อำเภอเมืองมหาสารคาม
จังหวัดมหาสารคาม

ผู้วิจัย : วสาวี พิชัย

คณะ : เทคโนโลยีการเกษตร

ปีที่ได้รับทุน : 2553

ปีที่แล้วเสร็จ : 2553

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคข้าวแต๋น และ
ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อนเพื่อพัฒนาสูตรที่เหมาะสมและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์
ข้าวแต๋น หน้าใบหม่อนเพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการยกระดับผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้า
ใบหม่อน เป็นสินค้าหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งชุมชน (OTOP) โดยการพิจารณาจากต้นทุนในการ
ผลิตผลิตภัณฑ์ ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน จากการสำรวจผู้บริโภคจำนวน 50 คนในอำเภอเมือง
จังหวัดมหาสารคาม ต่อพฤติกรรมการบริโภคข้าวแต๋น พบว่าผู้บริโภคในอำเภอเมืองจังหวัด
มหาสารคาม ได้มีความสนใจในผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋น โดยเฉลี่ยแล้วมีอายุประมาณ 40 ปีขึ้นไป
เหตุผลที่เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นนั้นเพราะว่ามีราคาถูก และใช้เป็นอาหารว่างที่ดี จาก
การศึกษาจากผู้บริโภคจำนวน 50 คน พบว่าชนิดของข้าวแต๋นที่ผู้บริโภคเคยรับประทานมาก
ที่สุดเป็นข้าวแต๋นน้ำแดงโม คิดเป็นร้อยละ 44 และรู้สึกลอยากรับประทานในช่วงเวลาเดินทาง
หรือชมภาพยนตร์ คิดเป็นร้อยละ 50 เหตุผลในการรับประทานข้าวแต๋น คือ รสชาติอร่อย คิด
เป็น ร้อยละ 44 ความถี่ในการบริโภคข้าวแต๋น ผู้บริโภคส่วนใหญ่บริโภค 1 ครั้งต่อเดือน คิด
เป็นร้อยละ 60 ร้านค้าที่ผู้บริโภคนิยมซื้อข้าวแต๋นมากที่สุดที่ร้านค้าปลีก คิดเป็นร้อยละ 40
นอกจากนั้นร้อยละ 20 ซื้อที่ตลาดสด ร้านขายของฝาก/ที่ระลึก และซูเปอร์มาร์เก็ต
การยอมรับต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อน จากความคิดเห็นของผู้บริโภคทางโภชนาการ
ร้อยละ 64 คิดว่าใบหม่อนมีประโยชน์ต่อร่างกาย คิดว่าใบหม่อนไม่มีประโยชน์ต่อร่างกาย
ร้อยละ 16 และไม่แน่ใจ ร้อยละ 20 เมื่อทดสอบความชอบของผู้บริโภคภายหลังจากบริโภค
ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อนพบว่า ผู้บริโภคให้การยอมรับรสชาติ มากที่สุด คิดเป็น 4.86 ± 0.15 และ

ผู้บริโภครับประทานน้อยที่สุด คิดเป็น 3.91 ± 0.19 เมื่อผู้บริโภครับประทานผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อนแล้ว ผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้การยอมรับในผลิตภัณฑ์ ร้อยละ 72 ผู้บริโภคส่วนใหญ่ร้อยละ 64 จะซื้อ โดยจะซื้อเพราะความแปลก ร้อยละ 34 ซื้อเพราะเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ และมีคุณค่าทางโภชนาการ ร้อยละ 22 และ 20 ตามลำดับ ผู้บริโภคสามารถบริโภคข้าวแต๋นหน้าใบหม่อนเป็นอาหารว่างได้ในจำนวน น้อยกว่า 5 ชิ้น และ 5-8 ชิ้น (ตามขนาดที่ทดลองชิม) ร้อยละ 58 และ 36 ตามลำดับ โดยผู้บริโภคร้อยละ 72 เห็นว่าจำนวน 9 ชิ้น ราคา 25 บาท (ตามขนาดทดลอง) เป็นราคาที่เหมาะสม ส่วนวิธีการผลิตใบหม่อนผง โดยใช้ใบหม่อนที่ปลูกในชุมชนมาอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ และบดให้ได้อนุภาค 18 เมช นำมาเติมลงในน้ำราดหน้าข้าวแต๋น โดยผู้ทดสอบชิม จำนวน 50 คน ให้การยอมรับที่ระดับ 10 กรัม ต่อ ข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม ซึ่งมีสูตรส่วนผสมประกอบด้วยข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม น้ำกะทิ 250 กรัม น้ำตาลปีบ 60 กรัม และเกลือป่น 10 กรัม และผู้บริโภครับประทานข้าวแต๋นที่โรยหน้าด้วยน้ำใบหม่อน 3 กรัม มีต้นทุนการผลิต ผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าใบหม่อนในหนึ่งหน่วยบริโภค มีราคา 2.51 บาท หรือประมาณ 2.50 บาท (9 ชิ้น หรือ 40 กรัม)

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
RAJABHAT MAHASARAKHAM UNIVERSITY

สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
รับใบ.....
วันส่งมอบ..... 6 ส.ค. 2556
เลขทะเบียน..... ค. 213257
เลขเรียกหนังสือ..... ๒๑.๗๗ ๐18๒ ก

๑๕๕๓