

## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำแดงโม ซึ่งผลิตจากข้าวเหนียวดำ และข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 โดยทำการศึกษาความต้องการของผู้บริโภค ที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำแดงโม วิเคราะห์คุณภาพของข้าว แตนทางกายภาพ และปริมาณค่าทางประสาทสัมผัส

#### 5.1 ความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำแดงโม

โดยการใช้แบบสอบถามผู้บริโภคจำนวน 50 คน จากผู้บริโภคซึ่งส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ที่มีอายุอยู่ระหว่าง 31 - 40 ปี และเคยรับประทานข้าวแต่น้ำทั้งหมด 50 คน มีความชอบในการรับประทานถึงร้อยละ 60 สำหรับความถี่ของการรับประทานอาหารส่วนใหญ่รับประทานแล้วแต่โอกาสถึง ร้อยละ 74 เหตุผลในการรับประทานมีความต้องการรับประทานเป็นบางครั้ง ร้อยละ 36 ซึ่งใกล้เคียงกับเหตุผลที่ว่ารับประทานเป็นขนมขบเคี้ยวยามว่าง ร้อยละ 24 ลักษณะของข้าวแต่น้ำแดงโมที่ต้องการผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ร้อยละ 90 ต้องการความกรอบ ร้อยละ 76 ต้องการความหวานปานกลาง และร้อยละ 86 ต้องการความเค็มน้อย

#### 5.2 คุณภาพทางกายภาพของข้าวแต่น้ำแดงโม

1. ร้อยละการสูญเสียน้ำหนักของข้าวแต่น้ำแดงโมในสูตรต่างๆ 6 สูตร ได้แก่

สูตรที่ 1 ข้าวเหนียวดำ ไม่ใส่เกลือ

สูตรที่ 2 ข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ไม่ใส่เกลือ

สูตรที่ 3 ข้าวเหนียวดำ ใส่เกลือ 1 %

สูตรที่ 4 ข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ใส่เกลือ 1 %

สูตรที่ 5 ข้าวเหนียวดำ ใส่เกลือ 1 % และน้ำตาล 1 %

สูตรที่ 6 ข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ใส่เกลือ 1 % และน้ำตาล 1 %

ร้อยละการสูญเสียน้ำหนักข้าวแต่น้ำแดงโม เรียงลำดับจากการสูญเสียน้ำหนักจากน้อยไปหา มาก ได้แก่ สูตรที่ 5 ข้าวเหนียวดำ ใส่เกลือ 1 % และน้ำตาล 1 % สูตรที่ 6 ข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ใส่เกลือ 1 % และน้ำตาล 1 % สูตรที่ 4 ข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ใส่เกลือ 1 % สูตรที่ 3 ข้าวเหนียวดำ ใส่เกลือ 1 % สูตรที่ 1 ข้าวเหนียวดำ ไม่ใส่เกลือ สูตรที่ 2 ข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ไม่ใส่เกลือ มีค่าเฉลี่ยร้อยละของการสูญเสียน้ำหนัก ดังนี้  $2.46 \pm 0.01$ ,  $2.72 \pm 0.05$ ,  $3.60 \pm 0.09$ ,  $3.80 \pm 0.46$ ,  $4.19 \pm 0.09$  และ  $4.67 \pm 0.04$  % ตามลำดับ

### 5.3 ค่าความแน่นเนื้อของข้าวแต่น้ำแดงโม

ในสูตรต่างๆ จำนวน 6 สูตร พบว่า ค่าความแน่นเนื้อในสูตรที่ 5 ข้าวเหนียวดำใส่เกลือ 1 % และน้ำตาล 1 % มีค่าความแน่นเนื้อมากที่สุด  $3.58 \pm 0.20 \text{ kg/cm}^2$  และค่าความแน่นเนื้อของข้าวแต่น้ำแดงโมสูตรต่างๆ เรียงจากมากไปหาน้อย ดังนี้ สูตรที่ 6 ข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ใส่เกลือ 1 % และน้ำตาล 1 % สูตรที่ 3 ข้าวเหนียวดำ ใส่เกลือ 1 % สูตรที่ 4 ข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ใส่เกลือ 1 % สูตรที่ 1 ข้าวเหนียวดำ ไม่ใส่เกลือ และ สูตรที่ 2 ข้าวเหนียวพันธุ์ กข. 6 ไม่ใส่เกลือ มีค่าดังนี้  $3.42 \pm 0.17$ ,  $2.78 \pm 0.11$ ,  $2.44 \pm 0.27$ ,  $2.37 \pm 0.10$  และ  $2.14 \pm 0.29 \text{ kg/cm}^2$  ตามลำดับ

### 5.4 การประเมินคุณค่าทางประสาทสัมผัส

โดยการทดสอบความชอบและการยอมรับของผู้บริโภค จำนวน 30 คน ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม โดยการกระจายกลุ่มอายุของผู้ทดสอบ จากการประเมินค่าทางประสาทสัมผัสของข้าวแต่น้ำแดงโมสูตรต่างๆ ซึ่งทำการประเมินค่าทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น รสชาติ ลักษณะความแน่นเนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม พบว่า ข้าวแต่น้ำแดงโมสูตรที่ 5 และสูตรที่ 6 มีคะแนนการยอมรับมากที่สุด