

การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยหอมทองพีชเศรษฐกิจเพื่อชุมชน Development of Banana Gold Product for Economic Community

อุทิน คุณาแจ่มจรัส¹, สุพรัตน์ วัชรนะณมล², นิภาพร นันตา³ และอิสริยา วงษ์หลง⁴
Uthin Kunajamjaras, Supronrat Vatcharanarumol, Nipapron Nanta and Isariya Wonglong

บทคัดย่อ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยหอมทองในครั้งนี้ที่วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยหอมทอง ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์จากกล้วยหอมทองในปริมาณ 100 กรัม ศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์จากกล้วยหอมทอง และทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคจากการศึกษาพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยหอมทองโดยพัฒนาทำเป็นน้ำพริกเผาจากกล้วยหอมทอง และศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสม ได้ทำการทดลอง 3 สูตร ในอัตราส่วนที่ต่างกัน สูตรที่ 1 กล้วยหอมทอง 600 กรัม พริกชี้ฟ้าแห้ง 20 กรัม หอมหัวเล็ก 300 กรัม กระเทียม 150 กรัม น้ำตาลปีบ 200 กรัม น้ำปลา 150 กรัม น้ำมันพืช 100 กรัม น้ำมันมะขามเปียก 120 กรัม สูตรที่ 2 กล้วยหอมทอง 800 กรัม พริกชี้ฟ้าแห้ง 20 กรัม หอมหัวเล็ก 300 กรัม กระเทียม 150 กรัม น้ำตาลปีบ 200 กรัม น้ำปลา 150 กรัม น้ำมันพืช 100 กรัม น้ำมันมะขามเปียก 120 กรัม และสูตรที่ 3 กล้วยหอมทอง 1000 กรัม พริกชี้ฟ้าแห้ง 20 กรัม หอมหัวเล็ก 300 กรัม กระเทียม 150 กรัม น้ำตาลปีบ 200 กรัม น้ำปลา 150 กรัม น้ำมันพืช 100 กรัม น้ำมันมะขามเปียก 120 กรัม และมีขั้นตอนในการทำดังนี้ พริกชี้ฟ้าแห้งแกะเมล็ดออก หั่นตามขวางเป็นท่อนๆ หอมหัวเล็ก กระเทียม แกะเปลือกล้างให้สะอาดซอยตามยาว กล้วยหอมทองปอกเปลือกแล้วนำไปบดให้ละเอียด นำน้ำมันใส่กระทะใช้ไฟกลางพอน้ำมันร้อนเจียวหอมหัวเล็ก กระเทียม ให้มีสีเหลืองและกรอบ ส่วนพริกชี้ฟ้าอ่อนทอดให้กรอบรีบตักขึ้นแล้วนำหอมหัวเล็ก กระเทียม พริกชี้ฟ้าแห้งที่ทอดไว้โยกให้ละเอียดจากนั้นเอาหอมหัวเล็ก กระเทียม พริกชี้ฟ้าแห้งที่โยกไว้มาโขลกรวมกันนำน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟใช้ไฟกลางพอน้ำมันร้อนใส่เครื่องที่โขลกไว้ลงผัดให้หอม ใส่กล้วยหอมทองที่บดไว้ลงผัดให้เข้ากัน ปูรสรด้วยน้ำตาลปีบ น้ำมันมะขามเปียก และน้ำปลาให้ออกรสเปรี้ยวเค็มหวาน ผัดต่อให้พอข้นแล้วปิดไฟยกลงทิ้งไว้ให้เย็นบรรจุในภาชนะที่สะอาดและปิดฝาให้สนิท จากการศึกษาพบว่า สูตรที่ 1 ลักษณะที่ได้ สีแดงเข้ม มีกลิ่นกล้วยหอมเล็กน้อย รสชาติ เปรี้ยว เค็ม หวาน

¹ ผศ., อาจารย์ประจำสาขาอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก Uthin@rmutl.ac.th โทร. 0818879055

² ผศ., อาจารย์ประจำสาขาอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก

³ นักศึกษาอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก

⁴ นักศึกษาอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก

มากขึ้นไป เนื้อสัมผัสมีลักษณะเหลวไม่เกาะตัว สูตรที่ 2 สีแดงน้อยกว่าสูตรที่ 1 มีกลิ่นของกล้วยหอมทองมากกว่า สูตรที่ 1 รสชาติเปรี้ยว เค็ม หวาน กลมกล่อม เนื้อสัมผัสเหนียวเกาะตัวมากกว่าสูตรที่ 1 สูตรที่ 3 มีสีแดงน้อยกว่า สูตรที่ 1 และ 2 กลิ่นหอมของกล้วยหอมทองมากกว่าสูตรที่ 1 และสูตรที่ 2 รสชาติหวานมากกว่าสูตรที่ 1 และ 2 เนื้อสัมผัสข้นและเหนียว และได้นำทั้ง 3 สูตรให้ผู้ประกอบการน้ำพริกทดสอบพบว่า ผู้ทดสอบให้การยอมรับสูตรที่ 2 ส่วนการศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์จากกล้วยหอมทองในปริมาณ 100 กรัม ศึกษาในเรื่อง โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม เหล็ก วิตามินซี และพลังงาน พบว่าในผลิตภัณฑ์จากกล้วยหอมทองมีโปรตีน 2.22 กรัม ไขมัน 8.30 กรัม คาร์โบไฮเดรต 40.65 กรัม แคลเซียม 41.65 มิลลิกรัม เหล็ก 2.71 มิลลิกรัม วิตามินซี 28.37 มิลลิกรัมและพลังงาน 241.0 แคลอรี ศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์จากกล้วยหอมทองเรื่อง สี รสชาติ กลิ่น และเนื้อสัมผัสเป็นระยะเวลา 24 สัปดาห์พบว่าในสัปดาห์ที่ 1-15 ลักษณะ รสชาติ กลิ่น เนื้อสัมผัสคงเดิม ไม่มีการเปลี่ยนแปลง ส่วนสัปดาห์ที่ 16-18 ลักษณะสีจะมีสีแดงเข้มขึ้นเล็กน้อย รสชาติคงเดิม กลิ่นยังคงกลิ่นของความเป็นน้ำพริกเผาแต่กลิ่นของกล้วยหอมทองลดน้อยลง เนื้อสัมผัสคงเดิม สัปดาห์ที่ 19-23 ลักษณะสีแดงคล้ำเล็กน้อย รสชาติคงเดิม กลิ่นยังคงกลิ่นของความเป็นน้ำพริกเผาแต่กลิ่นของกล้วยหอมทองลดลงมากกว่า สัปดาห์ที่ 16-18 เนื้อสัมผัสคงเดิมและสัปดาห์ที่ 24 ลักษณะสีจะแดงคล้ำ รสชาติคงเดิม กลิ่นยังคงกลิ่นของความเป็นน้ำพริกเผาแต่กลิ่นของกล้วยหอมทองลดลงมากกว่าสัปดาห์ที่ 19-23 ลักษณะเนื้อสัมผัสคงเดิมไม่มีการเปลี่ยนแปลง ทดสอบการยอมรับผู้บริโภคทดสอบในเรื่องสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัสและความชอบโดยรวมโดยใช้กลุ่มเป้าหมายจำนวน 100 คน โดยให้ผู้ทดสอบ ชิมตัวอย่างผลิตภัณฑ์ และประเมินผลในแบบสอบถามพบว่า ด้านสี มีความชอบมากที่สุดร้อยละ 54 รองลงมาคือชอบมาก ร้อยละ 42 เฉยๆ ร้อยละ 4 และมีค่าเฉลี่ย 4.5 ด้านกลิ่นชอบมากที่สุดร้อยละ 25 ชอบมากร้อยละ 65 เฉยๆร้อยละ 10 และมีค่าเฉลี่ย 4.15 รสชาติมีความชอบมากที่สุดร้อยละ 46 ชอบมากร้อยละ 43 เฉยๆร้อยละ 11 และมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.35 เนื้อสัมผัสมีความชอบมากที่สุดร้อยละ 43 ชอบมากร้อยละ 46 เฉยๆร้อยละ 10 ไม่ชอบมากร้อยละ 1 และมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.31 และความชอบโดยรวมมีความชอบมากที่สุดร้อยละ 39 ชอบมากร้อยละ 54 เฉยๆร้อยละ 7 และมีค่าเฉลี่ย 4.32 ตามลำดับ

คำสำคัญ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยหอมทองพืชเศรษฐกิจเพื่อชุมชน



Abstract

The research on golden cavendish banana products aimed at studying nutrition of banana products, studying for preservation longevity of golden cavendish banana products, assessing consumers' satisfaction on product made from golden cavendish banana and finding proper proportion of ingredients. The research conducted the trial of 3 different recipes including; recipe 1, golden cavendish banana 600 g., dried spur pepper 20 g., shallot 300 g., garlic 150 g., jaggery 200 g., fish sauce 150 g., vegetable oil 100 g., tamarind juice 120 g., recipe 2, golden cavendish banana 800 g., dried spur pepper 20 g., shallot 300 g., garlic 150 g., jaggery 200 g., fish sauce 150 g., vegetable oil 100 g., tamarind juice 120 g., recipe 3, golden cavendish banana 1,000 g., dried spur pepper 20 g., shallot 300 g., garlic 150 g., jaggery 200 g., fish sauce 150 g., vegetable oil 100 g., tamarind juice 120 g. The Scrape away the seeds and slice across the dried spur pepper. Then, clean shallot and garlic before extracting their surface and slice them too. Next, peel golden cavendish banana and blend it. Pour vegetable oil into the pot with medium heat. Shortly fry shallot and garlic together. Short fry spur pepper and pound it with shallot and garlic in mortar. Pour vegetable oil into the pot and cook the blended golden cavendish banana with the pounded seasoning. Add jaggery, tamarind juice and fish sauce to make it salty, sweet and sour. Continue cook it until becoming thick. Let it cool down and contain it in the close container. The finding of this study showed that recipe 1 had a dark red with light banana smell and too much sour, salty and sweet. Its texture was fluid. The recipe 2 had a lighter red appearance with much banana smell than recipe 1. Its taste was much flavoured and the texture was much condensed than recipe 1. The recipe 3 had the lightest red appearance, the most banana smell and the sweetest taste with condensed texture. The entrepreneur accepted the recipe 2. The nutritious assessment of the 100-gramme product in terms of protein, fat, carbohydrate, calcium, iron, vitamin C and energy revealed that the product contained 2.22-g. protein, 8.30-g. fat, 40.65-g. carbohydrate, 41.65-mg. calcium, 2.71-mg. iron, 28.37-mg. vitamin C and 241.0-cal of energy. The study of preservation longevity in the aspect of colour, taste, smell and texture lasting 24 weeks showed that during week 1-15, the taste and smell were preserved while week 16-18, the appearance was becoming darker and its taste was remained. The smell was that of chili paste but banana



smell was faded and the texture was the same. From week 19-23, the appearance became darker, the taste was remained as its smell of chili paste. But, the smell of banana was much faded than that of week 16-18. Its texture was remained. In the week 24, its appearance was dark. The taste was remained as its smell of chili paste. But, the smell of banana was much faded than that of week 19-23. Its texture was remained. The study of customers' satisfaction was in the aspect of colour, smell, taste, texture and overall satisfaction. The sample were 100 people. The sample were asked to taste and respond the questionnaire. The result showed that satisfaction in colour was 54-percent of very satisfaction, 42-percent of satisfaction followed by 4-percent of neutral. The average was 4.5. The satisfaction in smell was 25-percent of very satisfaction, 65-percent of satisfaction followed by 10-percent of neutral. The average was 4.15. The satisfaction in taste was 46-percent of very satisfaction, 43-percent of satisfaction followed by 11-percent of neutral. The average was 4.35. The satisfaction in texture was 43-percent of very satisfaction, 46-percent of satisfaction followed by 10-percent of neutral and 1-percent of very dissatisfaction. The average was 4.31. The overall satisfaction was 39-percent of very satisfaction, 54-percent of satisfaction followed by 7-percent of neutral and the average was 4.31.

Keywords : Development of Banana Gold Product for Economic Community

บทนำ

กล้วยหอมทองเป็นพืชล้มลุกที่มีสารอาหารจำพวกคาร์โบไฮเดรต แร่ธาตุหลายชนิด อาทิ เช่น ไอโอดีน เหล็ก แมกนีเซียม และโพแทสเซียม ซึ่งเป็นแร่ธาตุที่ช่วยลดความดันเลือด รักษาความสมดุลของน้ำในร่างกาย ควบคุมการหดตัวของกล้ามเนื้อ ลดความเสี่ยงอาการเส้นเลือดตีบตัน และมีสารพวก แคโรทีน วิตามินบี วิตามินซี และกรดอะมิโนทริปโตเฟน(สรจักร สิริบริรักษ์,2544) ส่วนการบริโภคกล้วยหอมทองคนส่วนมากนิยมบริโภคกล้วยหอมสุก และยังมี การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่น เช่น นำมาทำเค้กกล้วยหอม กล้วยหอมบวชชี โรตีสีกล้วยหอม และกล้วยหอมฉาบเค็ม ฉาบหวาน เป็นต้น

จังหวัดตากเป็นอีกจังหวัดหนึ่งที่มียุทธศาสตร์ในการพัฒนาจังหวัดด้านการเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ตามโครงการ TAK MODAL ได้มีการส่งเสริมให้เกษตรกรหรือภาคเอกชนปลูกกล้วยหอมทองซึ่งเป็นหนึ่งใน

พืชเศรษฐกิจเพื่อการส่งออกโดยการส่งเสริมให้ปลูกในเขตอำเภอพบพระ จังหวัดตาก และได้ปลูกกันแพร่หลาย เพราะกล้วยหอมทองเป็นพืชที่ให้ผลผลิตที่ค่อนข้างเร็ว และสามารถเก็บเกี่ยวได้ภายใน 8 เดือน เนื่องจากมีการส่งเสริมให้มีการปลูกมาก และอีกหลายจังหวัดก็มีการส่งเสริมให้มีการปลูกกล้วยหอมทอง ทำให้เกิดปัญหาเรื่องราคาดตกต่ำ และผลผลิตล้นตลาดไม่สามารถส่งออกขายต่างประเทศได้(นายวิเชียร จึงกำ ประธานสหกรณ์เกษตรกรอำเภอพบพระ) เพราะการปลูกกล้วยหอมทองไม่ได้คุณภาพตรงตามเกรดมาตรฐานการส่งออกที่ได้ตั้งไว้

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. ศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยหอมทอง
2. ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์จากกล้วยหอมทองในปริมาณ 100 กรัม
3. ศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์จากกล้วยหอมทอง
4. ทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค

วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

1. ความรู้เกี่ยวกับกล้วย
2. ประวัติน้ำพริกเผา
3. ความรู้เกี่ยวกับพริกแห้ง
4. ความรู้เกี่ยวกับหัวหอม
5. ความรู้เกี่ยวกับกระเทียม
6. ความรู้เกี่ยวกับมะขามเปียก
7. ความรู้เกี่ยวกับน้ำตาลมะพร้าว
8. ความรู้เกี่ยวกับไขมัน
9. ความรู้เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับกล้วยหอมจากผู้ประกอบการปลูกกล้วยหอมที่อำเภอพบพระ จังหวัดตาก
2. จัดหาวัตถุดิบ

3. ศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยหอมทองโดยพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาจากกล้วยหอมทอง
4. ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์กล้วยหอมทองในปริมาณ 100 กรัม
5. ศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์กล้วยหอมทอง
6. ทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค
7. เก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล ประเมินผล

ตารางที่ 1.1

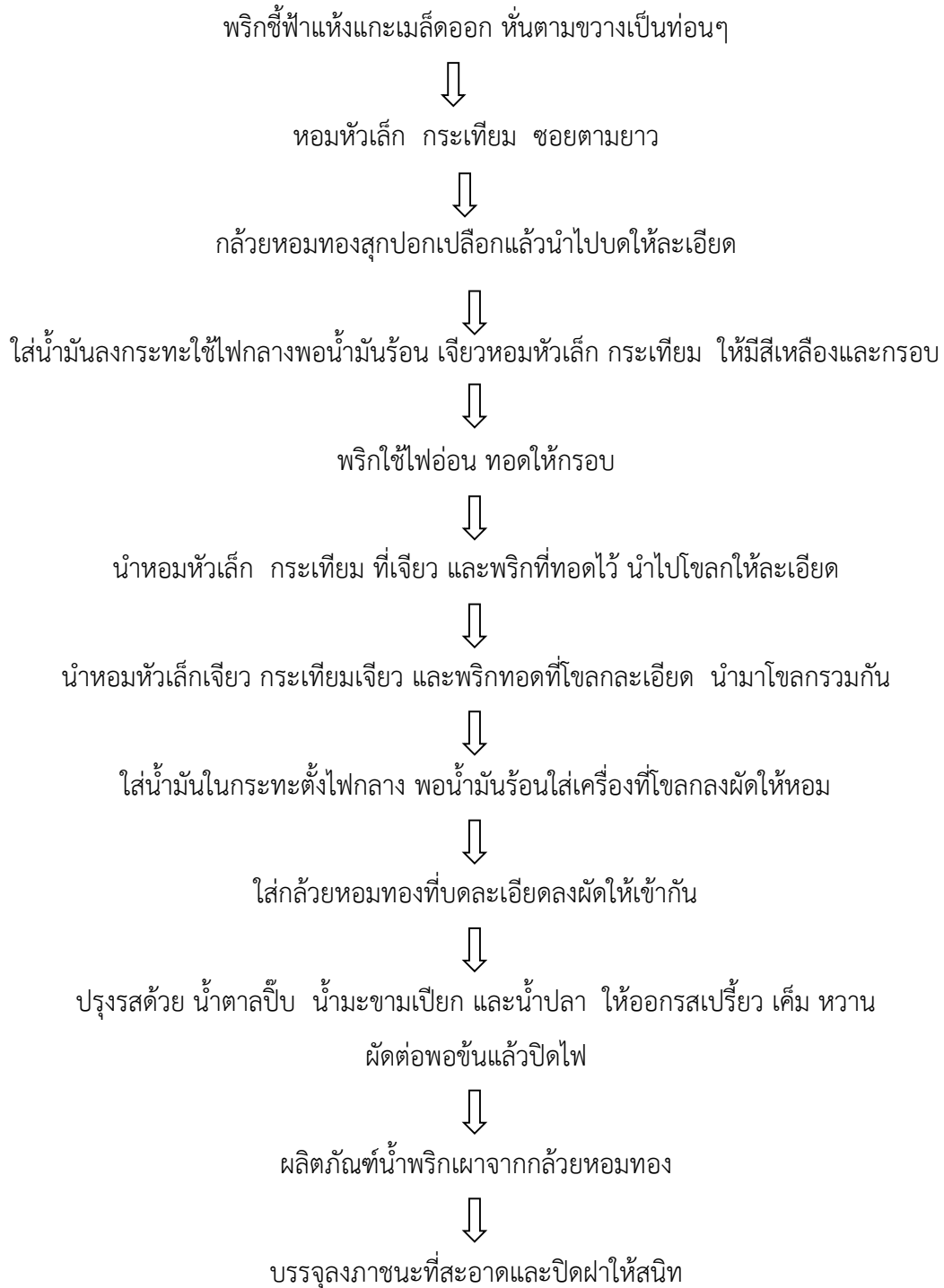
กิจกรรม	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
1.สืบหาข้อมูลเกี่ยวกับกล้วยหอมจากผู้ประกอบการปลูกกล้วยหอมที่อำเภอพบพระ จังหวัดตาก												
2.จัดทำวัตถุประสงค์												
3.ศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยหอมทองโดยพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาจากกล้วยหอมทอง												
4.ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์กล้วยหอมทองในปริมาณ 100 กรัม												
5.ศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์กล้วยหอมทอง												
6.ทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค												
7.เก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล ประเมินผล												

วิธีการทดลอง ในการทำผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาจากกล้วยหอมทองได้ทำการทดลอง 3 สูตรในอัตราส่วนที่แตกต่างกัน ดังนี้

ตารางที่ 1.2

ส่วนผสม	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
กล้วยหอมทองสุก	600 กรัม	800 กรัม	1000 กรัม
พริกชี้ฟ้าแห้ง	20 กรัม	20 กรัม	20 กรัม
หอมหัวเล็ก	300 กรัม	300 กรัม	300 กรัม
กระเทียม	150 กรัม	150 กรัม	150 กรัม
น้ำตาลปีบ	200 กรัม	200 กรัม	200 กรัม
น้ำปลา	150 กรัม	150 กรัม	150 กรัม
น้ำมะขามเปียก	120 กรัม	120 กรัม	120 กรัม
น้ำมันพืช	100 กรัม	100 กรัม	100 กรัม

ขั้นตอนในการทำผลิตภัณฑ์จากกล้วยหอมทอง



ผลการวิจัย

1.พัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาจากกล้วยหอมทองทำการทดลองทั้ง 3 สูตร ลักษณะที่ได้สูตรที่ 1 ลักษณะที่ได้ สีแดงเข้ม มีกลิ่นหอมของกล้วยหอมเล็กน้อย รสชาติเปรี้ยว เค็ม หวานมากเกินไป ลักษณะเนื้อสัมผัสเหลว ไม่เกาะตัว สูตรที่ 2 สีแดงน้อยกว่าสูตรที่ 1 มีกลิ่นของกล้วยหอมทองมากกว่าสูตรที่ 1 รสชาติเปรี้ยว เค็ม หวาน กลมกล่อม เนื้อสัมผัสข้นและเหนียวกว่าสูตรที่ 1 เป็นไปตามลักษณะของน้ำพริกเผา และสูตรที่ 3 สีแดงน้อยกว่าสูตรที่ 1 และ 2 มีกลิ่นหอมของกล้วยหอมมากกว่าสูตรที่ 1 และ 2 รสชาติจะออกหวานมากกว่าสูตรที่ 1 และ 2 เนื้อสัมผัสข้นและเหนียวมากกว่าสูตรที่ 1 และ 2

2.การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริกเผาจากกล้วยหอมทองในปริมาณ 100 กรัม พบว่าในน้ำพริกเผาจากกล้วยหอมทอง 1 ส่วนปริมาณ 1300 กรัมให้พลังงาน 3133.7 แคลอรี โปรตีน 28.83 กรัม ไขมัน 107.92 กรัม คาร์โบไฮเดรต 528.52 กรัม แคลเซียม 538.8 มิลลิกรัม เหล็ก 35.22 มิลลิกรัม วิตามินซี 368 มิลลิกรัม

3.การศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากกล้วยหอม ศึกษาในเรื่อง สี รสชาติ กลิ่น และเนื้อสัมผัส ในระยะเวลา 24 สัปดาห์จากการศึกษาพบว่าในสัปดาห์ที่ 1-15 ลักษณะ สี รสชาติ กลิ่น และเนื้อสัมผัสคงเดิม ส่วนสัปดาห์ที่ 16-18 ลักษณะของสีจะมีสีแดงเข้มขึ้นเล็กน้อย รสชาติคงเดิมกลิ่นยังคงกลิ่นของความเป็นน้ำพริกเผาแต่กลิ่นของกล้วยหอมทองลดน้อยลง เนื้อสัมผัสคงเดิมสัปดาห์ที่ 19-23 ลักษณะสีออกแดงคล้ำเล็กน้อย รสชาติคงเดิม กลิ่นยังคงกลิ่นของความเป็นน้ำพริกเผาแต่กลิ่นของกล้วยหอมทองลดน้อยลงกว่าสัปดาห์ที่ 16-18 เนื้อสัมผัสคงเดิม และสัปดาห์ที่ 24 ลักษณะสีจะแดงคล้ำ รสชาติคงเดิม กลิ่นยังคงกลิ่นของความเป็นน้ำพริกเผาแต่กลิ่นของกล้วยหอมทองลดลงมากกว่าสัปดาห์ที่ 19-23 ลักษณะเนื้อสัมผัสคงเดิมไม่มีการเปลี่ยนแปลง

4.การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคโดยทดสอบในเรื่องของ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบ โดยรวม โดยใช้กลุ่มเป้าหมาย จำนวน 100 คน **ด้านสี** มีความชอบมากที่สุดร้อยละ 54.0 รองลงมาคือ ชอบมากที่สุดร้อยละ 42.0 เฉยๆร้อยละ 4.0 และมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.5 **ด้านกลิ่น** มีความชอบมากที่สุดร้อยละ 25.0 รองลงมาคือ ชอบมากที่สุดร้อยละ 65.0 เฉยๆร้อยละ 10.0 และมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.15 **ด้านรสชาติ** มีความชอบมากที่สุดร้อยละ 46.0 รองลงมาคือ ชอบมากที่สุดร้อยละ 43.0 เฉยๆร้อยละ 11.0 และมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.35 **ด้านเนื้อสัมผัส** มีความชอบมากที่สุดร้อยละ 43.0 รองลงมาคือ ชอบมากที่สุดร้อยละ 46.0 เฉยๆร้อยละ 10.0 ไม่ชอบมากที่สุดร้อยละ 1.0 และมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.31 **ด้านความชอบโดยรวม** มีความชอบมากที่สุดร้อยละ 39.0 รองลงมาคือ ชอบมากที่สุดร้อยละ 54.0 เฉยๆร้อยละ 7.0 และมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.32

สรุปและอภิปรายผล

ผลการทดลองศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยหอมทองโดยได้พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาจากกล้วยหอมทองและศึกษาในเรื่องอัตราส่วนที่เหมาะสมในการทำน้ำพริกเผาจากกล้วยหอมทองได้ทำการทดลอง 3 สูตร ผู้เชี่ยวชาญให้การยอมรับ สูตรที่ 2 จากการประเมินผลการทดสอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์จากกล้วยหอมทอง **ด้านสี** มีความชอบอยู่ในระดับค่อนข้างชอบมากที่สุดโดยมีค่าเฉลี่ย 4.5 ($\bar{X} = 4.5$) **ด้านกลิ่น** มีความชอบอยู่ในระดับชอบมากโดยมีค่าเฉลี่ย 4.26 ($\bar{X} = 4.26$) **ด้านรสชาติ** มีความชอบอยู่ในระดับค่อนข้างชอบมากที่สุดโดยมีค่าเฉลี่ย 4.35 ($\bar{X} = 4.35$) **ด้านเนื้อสัมผัส** มีความชอบอยู่ในระดับค่อนข้างชอบมากที่สุดโดยมีค่าเฉลี่ย 4.31 ($\bar{X} = 4.31$) **ด้านความชอบโดยรวม** มีความชอบอยู่ในระดับชอบมากที่สุดโดยมีค่าเฉลี่ย 4.532 ($\bar{X} = 4.32$) ตามลำดับ

กิตติกรรมประกาศ

ในการทำโครงการวิจัยฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์ได้ด้วยดี คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ที่สนับสนุนด้านทุนวิจัย และขอขอบคุณ คุณคณิง จันทรสุขสันต์ ผู้ประกอบการกล้วยหอมทองส่งออก กลุ่มแม่บ้านอำเภอบพพระ จังหวัดตากที่ให้ความอนุเคราะห์ด้านข้อมูลในการทำวิจัยครั้งนี้จนกระทั่งสำเร็จ ลุล่วงไปด้วยดี

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงอุตสาหกรรม. (2546). **มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม**. มะกะโรนี มอก.475-2546.สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ
- กรมวิชาการเกษตร. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2547). **พืชเศรษฐกิจกรมวิชาการเกษตร**. กรุงเทพฯ. กองโภชนาการ. (2530). **ตารางแสดงคุณค่าอาหารไทยในส่วนที่กินได้ 100 กรัม**. กรมอนามัย. กระทรวงสาธารณสุข. นนทบุรี.
- กองโภชนาการ กรมอนามัย. (2530). **ตารางแสดงคุณค่าทางอาหารไทยในส่วนที่กินได้ 100 กรัม**. กรุงเทพฯ : 312.
- เบญจมาศ ศิลาย้อย. (2545). **กล้วย**. สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. พิมพ์ครั้งที่ 3
- มณีฉัตร นิกรพันธ์. (2547). **พริก**. คณะคหกรรมศาสตร์. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.
- มูลนิธิโตโยต้าแห่งประเทศไทย. (2541). **มหัศจรรย์ผัก 108**. มหาวิทยาลัยมหิดล. กรุงเทพฯ.

น้ำพริก(ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก : <http://www.maepranomcom/thai/about.html>. สืบค้น 25 มกราคม 2559

วลัย อินทร์พรชัย, รัศมี คันธเสวี และ กวี เจริญลาภ. (2532). **อาหารบำบัดโรค**. สาขาเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. พิมพ์ครั้งที่ 4.

ศรีสมร คงพันธุ์. (2543). **หลักการทำอาหารและสุขภาพ.น้ำปลาน้ำตาล**. สำนักพิมพ์แสงแดดการพิมพ์.กรุงเทพฯ.

หอมแดง(ออนไลน์) เข้าถึงได้จาก : <http://www.maepranomcom/thai/about.html>. สืบค้น 25 มกราคม 2559

อบเชยวงศ์ทอง.2547.หลักการประกอบอาหาร.สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.กรุงเทพฯ.

ภาพขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาจากกล้วยหอมทอง



1. พริกชี้ฟ้าแห้งแกะเมล็ดออก หั่นตามขวางเป็นท่อนๆ



2. กระเทียม ซอยตามยาว



3. ทอมหัวเล็ก ซอยตามยาว



4. กลัวยหอมทองสุกงอมนำไปบดให้ละเอียด



5. ใส่น้ำมันลงกระทะใช้ไฟอ่อน เจียวกระเทียม ให้มีสีเหลืองและกรอบ



6. ใส่น้ำมันลงกระทะใช้ไฟอ่อน เจียวหอมแดง ให้มีสีเหลืองและกรอบ



7. ใช้ไฟกลางพอน้ำมันร้อนจัด ใส่พริกแล้วคั่วพริกพองกรอบตักขึ้น



8. นำหอมแดงที่เจียวแล้วไปโขลกให้ละเอียด



9. นำกระเทียมที่เจียวแล้วไปโขลกให้ละเอียด



10. นำหอมแดง กระเทียมและพริกที่โขลกละเอียด นำมาโขลกรวมกัน



11. ใส่น้ำตาลปีบลงในกระทะ



12. ใส่น้ำมะขามเปียกลงในกระทะ



13. ใส่ น้ำปลา ลงในกระทะ



14. ใส่กล้วยหอมทองสุกที่บดไว้



15. น้ำพริกเผาจากกล้วยหอมทอง ที่ผัดเรียบร้อยแล้ว



16. บรรจุลงภาชนะที่สะอาดและปิดฝาให้สนิท



17. ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาจากกล้วยหอมทอง