

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ณ
สารบัญรูป	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 ประโยชน์ที่จะได้รับจากการศึกษา	3
1.4 ขอบเขตการศึกษา	3
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
2.1 ข้อมูลการบริโภคน้ำพริกหนุ่ม	4
2.2 ลักษณะโดยทั่วไปของน้ำพริกหนุ่ม	5
2.3 มาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่ม	8
2.4 ปัจจัยที่ส่งผลต่อลักษณะของน้ำพริกหนุ่ม	9
2.5 การสำรวจข้อมูลผู้บริโภคโดยแบบสอบถาม	12
2.6 การประเมินคุณภาพด้วยประสาทสัมผัส	12
2.7 การวิเคราะห์น้ำพริกหนุ่มทางด้านคุณภาพทางกายภาพและเคมี	13
2.8 งานวิจัยและเอกสารที่เกี่ยวข้อง	15
บทที่ 3 วิธีการดำเนินการค้นคว้า	22
3.1 การทำแบบสอบถามกลุ่มตัวอย่าง ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่	23
3.2 การสำรวจการยอมรับของผู้บริโภค	24
3.3 การทดลองคุณลักษณะทางกายภาพและเคมี	25

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการสำรวจและทดสอบ	27
4.1 ข้อมูลเบื้องต้น	27
4.2 ส่วนที่ 1 แบบสอบถามพฤติกรรมกรบรีโกลน้ำพริกหนุ่ม	27
4.3 ส่วนที่ 2 แบบสอบถามปัจจัยที่มีผลการเลือกกรบรีโกลน้ำพริกหนุ่ม	34
4.4 ส่วนที่ 3 ข้อมูลทั่วไป	40
4.5 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ของข้อมูลเกี่ยวกับกลิ่น สี และรสชาติ น้ำพริกหนุ่ม โดยจำแนกตามสถานภาพด้านเพศ	43
4.6 การยอมรับของผู้บริโกลในการชิมน้ำพริกหนุ่มแบบต่างๆ	46
4.7 คุณลักษณะทางกายภาพ และเคมีของน้ำพริกหนุ่ม	47
บทที่ 5 สรุปผลการทดลอง และข้อเสนอแนะ	49
5.1 บทสรุปผลการสำรวจโดยการให้ผู้บริโกลทำแบบสอบถาม	49
5.2 บทสรุปผลการสำรวจการยอมรับของผู้บริโกล	50
5.3 ลักษณะทางกายภาพ และทางเคมีของน้ำพริกหนุ่มจากการทดสอบชิม	50
5.4 ข้อเสนอแนะ	50
เอกสารอ้างอิง	51
ภาคผนวก	57
ภาคผนวก ก รูปการสำรวจแบบสอบถาม และ การทดสอบชิม	58
ภาคผนวก ข แบบสอบถาม และ แบบทดสอบชิม	60
ประวัติผู้เขียน	66

สารบัญตาราง

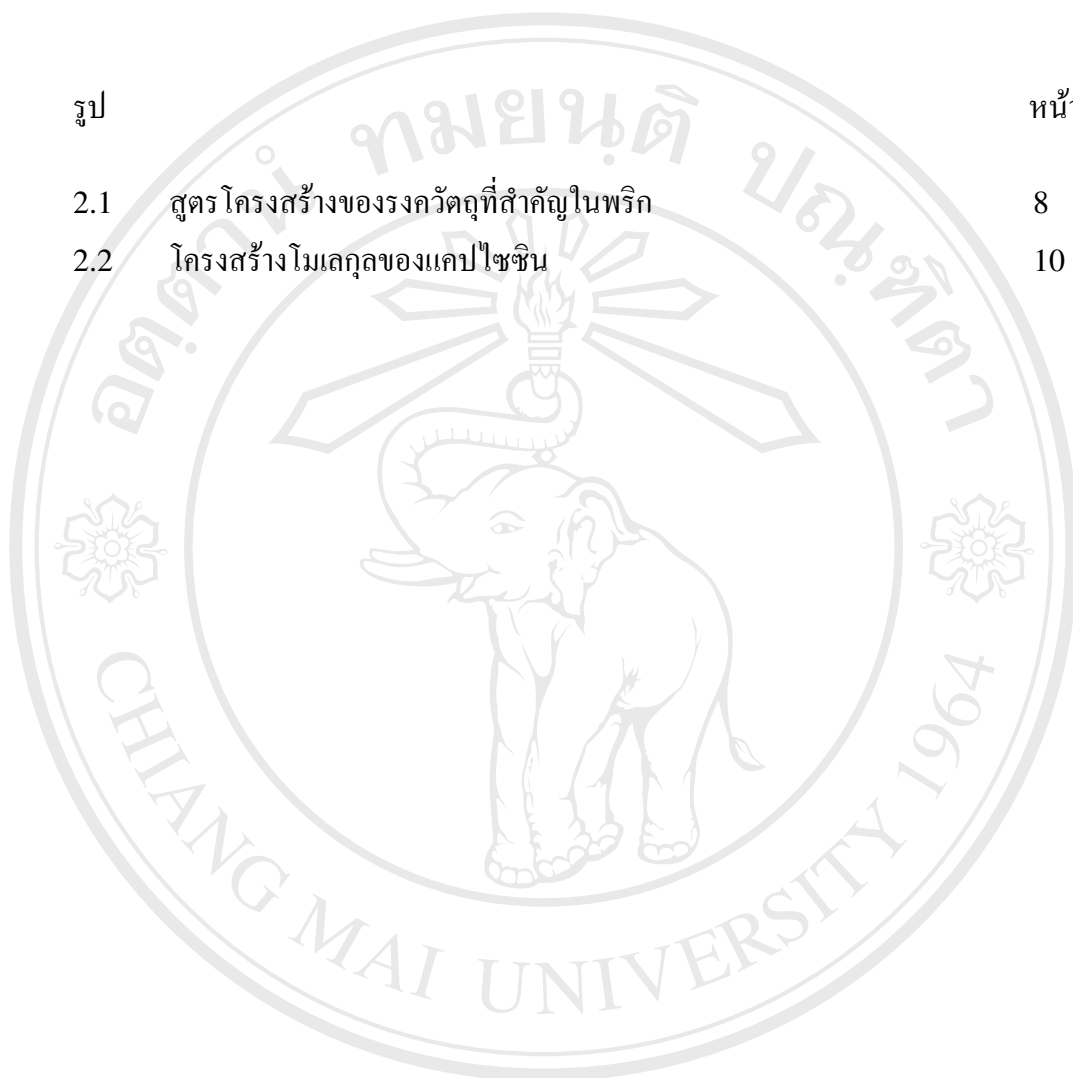
ตาราง	หน้า	
2.1	คุณค่าทางโภชนาการของพริกชนิดต่างๆ ในเนื้อผลส่วนที่กินได้ 100 กรัม	7
2.2	ความสัมพันธ์ของ a_w ขั้นต่ำสุดกับการเจริญของจุลินทรีย์ชนิดต่างๆ	14
4.1	ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเคยรับประทานรับประทาน น้ำพริกหนุ่มหรือไม่	28
4.2	ร้อยละของลักษณะน้ำพริกหนุ่มที่ผู้ตอบแบบสอบถาม เคยรับประทาน	29
4.3	ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจะรับประทานน้ำพริกหนุ่มเมื่อใด	29
4.4	ร้อยละของข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามรับประทานน้ำพริกหนุ่ม บ่อยเพียงใด	30
4.5	ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามได้รับคำแนะนำการ รับประทานน้ำพริกหนุ่มที่สะอาดและปลอดภัยหรือไม่	31
4.6	ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามความพอใจจะรับประทาน น้ำพริกหนุ่มรสใดนำ	31
4.7	ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามมีความพอใจกลิ่นน้ำพริกหนุ่ม แบบไหน	32
4.8	ร้อยละของสีของน้ำพริกหนุ่มมีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อน้ำพริก หนุ่มหรือไม่	33
4.9	ร้อยละของปริมาณในการซื้อน้ำพริกหนุ่มเพื่อบริโภคเองต่อครั้ง	33
4.10	ร้อยละของปริมาณในการซื้อน้ำพริกหนุ่มต่อ 1 ครั้ง ที่ซื้อเพื่อ นำไปเป็นของฝาก	34
4.11	ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามเลือกรับประทานน้ำพริกหนุ่มประเภทใด	35
4.12	ร้อยละของชนิดของบรรจุภัณฑ์ที่คิดว่าดีสำหรับน้ำพริกหนุ่ม	36
4.13	ร้อยละข้อมูลน้ำพริกหนุ่มที่ผู้ตอบแบบสอบถามคิดว่าจะเก็บได้ นานเท่าไร	36

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
4.14 ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามปรกติจะซื้อน้ำพริกหนุ่มจากที่ไหน	37
4.15 ร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามคิดว่าราคาน้ำพริกหนุ่ม ที่เหมาะสมที่ ท่านพอที่จะจ่ายได้	38
4.16 การเลือกรับประทานน้ำพริกหนุ่ม	39
4.17 แสดงปัจจัยการเลือกซื้อน้ำพริกหนุ่ม	40
4.18 แสดงค่าสถิติของผู้ตอบแบบสอบถามในด้านอายุ	41
4.19 แสดงอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม	41
4.20 ร้อยละเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม	42
4.21 ร้อยละศาสนา ของผู้ตอบแบบสอบถาม	42
4.22 ร้อยละภูมิลำเนา ของผู้ตอบแบบสอบถาม	42
4.23 ร้อยละสถานภาพ ของผู้ตอบแบบสอบถาม	43
4.24 ร้อยละระดับการศึกษาสูงสุด ของผู้ตอบแบบสอบถาม	43
4.25 ร้อยละรายได้ของผู้ตอบแบบสอบถาม	44
4.26 ความสัมพันธ์ของข้อมูลเกี่ยวกับ กลิ่น จำแนกตามสถานภาพทางเพศ	44
4.27 ความสัมพันธ์ของข้อมูลเกี่ยวกับ รสชาติ จำแนกตามสถานภาพทางเพศ	45
4.28 ความสัมพันธ์ของข้อมูลเกี่ยวกับ สี จำแนกตามสถานภาพทางเพศ	46
4.29 แสดงคะแนนความชอบเฉลี่ยของน้ำพริกหนุ่มรูปแบบต่างๆ	47
4.30 ข้อมูล รูปแบบใหม่ ที่ผู้ทดสอบชิมอยากรับประทาน น้ำพริกหนุ่มรูปแบบใหม่	48
4.31 คุณลักษณะทางกายภาพ และเคมีของน้ำพริกหนุ่ม	48

สารบัญรูป

รูป		หน้า
2.1	สูตร โครงสร้างของรงควัตถุที่สำคัญในพริก	8
2.2	โครงสร้างโมเลกุลของแคปไซซิน	10



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved