



## รายงานวิจัยในชั้นเรียน

เรื่อง

การพัฒนาผงปรุงรสจากผักไชยาโดยใช้โครงงานเป็นฐาน  
วิชาวิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาอาชีพธุรกิจและบริการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 2

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2562

โดย

นายภูมิภมร พลอำนวย

ตำแหน่ง ครู

แผนกวิชา สามัญสัมพันธ์

วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุบลราชธานี  
สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา  
กระทรวงศึกษาธิการ

ชื่อเรื่อง การพัฒนาผงปรุงรสจากผักโขมโดยใช้โครรงงานเป็นฐาน  
 วิชาวิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาอาชีพธุรกิจและบริการ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 2  
 ผู้วิจัย นายภูมิภมร พลอำนาจ  
 สถานศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุบลราชธานี สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา  
 ปีการศึกษา 2/2562

### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ของการวิจัย 1) เพื่อศึกษาเปรียบเทียบความสามารถในการละลายและคุณภาพของเครื่องปรุงรสเมื่อใช้ รูปแบบการผลิตต่างกัน 2) เพื่อศึกษาปริมาณที่เหมาะสมของใบโขม หนึ่ด พาง หนึ่ดนางฟ้า และหนึ่ดขนในการผลิตผงปรุงรสจากผักโขม และ3) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผงปรุงรสจากผักโขมเมื่อนำไปประกอบอาหารเครื่องมือที่ใช้ในการทดลองมี 2 ชนิด ได้แก่ แบบบันทึกผลการทดลอง แบบสอบถามความพึงพอใจ ค่าสถิติที่ใช้ คือ การวิเคราะห์ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ซึ่งผู้ศึกษาค้นคว้าได้สรุปการดำเนินการ

#### ผลการศึกษาค้นคว้า

1. รูปแบบการผลิตผงปรุงรสจากผักโขม โดยรูปแบบการผ่านการอบลมร้อนแล้วนำมาตำ การโหลกวดตุดิบให้ละเอียดจะทำให้ผงปรุงรสมีรสชาติกลมกล่อม เมื่อนำไปเทียบกับรูปแบบการผลิตโดยอบแห้งวัตถุดิบ บดเป็นผงคลุกเคล้าส่วนผสมเข้ากันนำไปขึ้นรูป แล้วไปวิเคราะห์คุณภาพด้านการละลายและคุณภาพผงปรุงรสจากผักโขม พบว่าผงปรุงรสจากผักโขมสามารถละลายได้ดีกว่าไม่มีกากในน้ำต้มเหมือนซูปก้อนกึ่งสำเร็จรูปรส ส่วนลักษณะที่ปรากฏ คุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น กลิ่นรส รสชาติและความชอบโดยรวมของผงปรุงรสจากผักโขม มีค่าคะแนนเฉลี่ยดีกว่าซูปก้อนกึ่งสำเร็จรูปจากผักโขม
2. ปริมาณที่เหมาะสมระหว่างใบโขมในแต่ละสูตรต่อปริมาณส่วนประกอบผสมเป็นผงโดยมีอัตราส่วนที่เหมาะสม คือผงผักโขม 45 กรัม ผงหนึ่ดพาง ผงหนึ่ดนางฟ้า และผงหนึ่ดขนอย่างละ 15 กรัม น้ำตาลทราย 5 กรัม ผงพริกไทย 5 กรัม และเกลือ 10 กรัม ส่งผลให้ผงปรุงรสจากผักโขมมีลักษณะที่ปรากฏคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านสี กลิ่น กลิ่นรส รสชาติและความชอบโดยรวมดีที่สุด
3. ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผงปรุงรสจากผักโขมเมื่อนำไปประกอบอาหาร โดยรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด