



ชื่อเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ ขนมข้าวอบกรอบ รสมันม่วงชีส

สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ผู้จัดทำ

ชื่อ - สกุล : นางสาวญาณิศา ตั้วศาสตร์

ตำแหน่งงาน / แผนก : QA & PD

สถานประกอบการ : บริษัท นำเซา (ประเทศไทย) จำกัด

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์อัมพร แซ่เอี้ยว



บทคัดย่อ

บริษัทนำเซา (ประเทศไทย) จำกัด มีผลิตภัณฑ์หลายประเภท เช่น ขนมข้าวอบกรอบ บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป และไอ้กสำเร็จรูป ซึ่งทางบริษัทต้องการให้พัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ของบริษัทโดยใช้วัตถุดิบที่สนใจนำมาพัฒนาเป็นสูตรใหม่ จึงเลือกพัฒนาสูตรของผลิตภัณฑ์ขนมข้าวอบกรอบ ซึ่งจะใช้ข้าวหอมมะลิ จึงทำให้ขนมข้าวอบกรอบนี้ปราศจากกลูเตน และจะปรุงรสด้วยรสมันม่วงชีส

วัตถุประสงค์

1. เพื่อออกแบบผลิตภัณฑ์และพัฒนาสูตรขนมข้าวอบกรอบรสชาติมันม่วงชีส
2. เพื่อออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากอาหารของผลิตภัณฑ์ขนมข้าวอบกรอบรสมันม่วงชีส

วิธีดำเนินการ

วิธีการเตรียมผลิตภัณฑ์ขนมข้าวอบกรอบรสมันม่วงชีส

- นำแผ่นขนมข้าวอบกรอบที่ผ่านการสเปรย์น้ำมันพืชร้อยละ 17 เข้าอบที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที
- ชั่งวัตถุดิบตามสูตรที่คิดค้น
- ชั่งแผ่นขนมข้าวอบกรอบที่อบแล้ว
- คำนวณปริมาณผงปรุงรสร้อยละ 15 หรือ 16 /แผ่นขนมที่ชั่งมา
- ผสมผงปรุงรสและแผ่นขนมข้าวอบกรอบให้เข้ากัน
- ทำให้ครบทั้ง 3 สูตร

การวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส

- ผู้ชิม 18 คน และใช้การทดสอบแบบ 5-point hedonic scale

การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติ

- โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS

การออกแบบบรรจุภัณฑ์

ผลการศึกษา

ตารางแสดงผลการประเมินทางประสาทสัมผัส

คุณลักษณะ	สูตรที่ 1	สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
ลักษณะปรากฏ	3.11 ± 0.85 ^b	4.06 ± 0.54 ^a	3.86 ± 0.87 ^a
กลิ่น	3.28 ± 0.69 ^{ab}	3.81 ± 0.57 ^a	3.19 ± 1.13 ^b
รสชาติ	3.28 ± 0.77 ^b	4.06 ± 0.62 ^a	3.56 ± 1.14 ^{ab}
เนื้อสัมผัส	4.11 ± 0.76 ^{ns}	4.17 ± 0.76 ^{ns}	4.17 ± 0.62 ^{ns}
ความชอบโดยรวม	3.42 ± 0.65 ^b	4.17 ± 0.59 ^a	3.56 ± 1.04 ^b



บรรจุใส่ซองเมทัลไลต์ซองละ 2 ซีน (ประมาณ 7 กรัม) แล้วบรรจุลงถุงอลูมิเนียมถุงละ 6 ซอง จากนั้นบรรจุลงกล่องกระดาษกล่องละ 1 ถุง จะมีน้ำหนักสุทธิกล่องละ 42 กรัม บรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงาม ดึงดูดผู้บริโภค และสามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลานาน

สรุปผล

พบว่าสูตรที่ 2 มีผู้บริโภคยอมรับมากที่สุด จะได้รสชาติที่ชื่นชอบติดกับรสชาติหวาน เค็มอ่อนๆ นำมาบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบมาให้มีความสวยงาม ดึงดูดผู้บริโภค มีการแสดงข้อมูลโภชนาการและฉลาก GDA และสามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลานาน โดยจะบรรจุใส่ซองเมทัลไลต์ แล้วบรรจุลงถุงอลูมิเนียม จากนั้นบรรจุลงกล่องกระดาษ จะมีน้ำหนักสุทธิกล่องละ 42 กรัม