



รายงานการวิจัย

เรื่อง

การพัฒนาผลิตภัณฑ์โดนัทมะพร้าว

โดย

นางสาววันทนีย์ สีทา

สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร แผนกวิชาเกษตรศาสตร์

ภาคเรียนที่ 1/2555

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกำแพงเพชร

สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ

บทคัดย่อ

ผลิตภัณฑ์โดนัทมะพร้าว มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์โดนัทมะพร้าวที่มีอัตราส่วนต่าง ๆ โดยการศึกษาสิ่งทดลองจำนวน 5 สิ่งทดลอง คือ สิ่งทดลองที่ 1 เพิ่มมะพร้าว ร้อยละ 30 ของน้ำหนักแป้งสาลี, สิ่งทดลองที่ 2 เพิ่มมะพร้าว ร้อยละ 20 ของน้ำหนักแป้งสาลี, สิ่งทดลองที่ 3 เพิ่มมะพร้าว ร้อยละ 0 ของน้ำหนักแป้งสาลี สิ่งทดลองที่ 4 เพิ่มมะพร้าว ร้อยละ 40 ของน้ำหนักแป้งสาลี และสิ่งทดลองที่ 5 เพิ่มมะพร้าว ร้อยละ 10 ของน้ำหนักแป้งสาลี โดยใช้ผู้ทดสอบชิมจำนวน 50 คน พบว่า ระดับความพึงพอใจของผู้บริโภคโดยภาพรวมที่มีต่อผลิตภัณฑ์โดนัทมะพร้าว ในระดับมากมี สิ่งทดลองที่ 4 มีระดับความพึงพอใจในระดับมาก ($\bar{X}=3.92$, $S.D=1.10$) รองลงมา คือ สิ่งทดลองที่ 1 ($\bar{X}=3.88$, $S.D=1.09$) สิ่งทดลองที่ 3 ($\bar{X}=3.57$, $S.D=0.88$) สิ่งทดลองที่ 5 ($\bar{X}=3.42$, $S.D=1.28$) มีระดับความพึงพอใจในระดับปานกลางและสิ่งทดลองที่ 2 ($\bar{X}=3.35$, $S.D=0.81$) มีระดับความพึงพอใจในระดับน้อยตามลำดับ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการพัฒนาประกอบด้วย แป้งสาลีร้อยละ 37.35, ไข่ไก่ร้อยละ 19.04, เนยขาวร้อยละ 18.67, เนยขาวร้อยละ 16.43, ถั่วเหลืองร้อยละ 10, มาการีนร้อยละ 7.47, ผงฟูร้อยละ 0.37 และเกลือร้อยละ 0.15 ตามลำดับ