

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระดับความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อข้าวกล้องหอมที่เพาะและหุงตามวิธีที่ค้นพบ จำนวน 4 สูตรจากการผสมข้าว 3 สายพันธุ์ ได้แก่พันธุ์ข้าวกล้องหอมมะลิขาว ต่อ มะลิแดง ต่อ ข้าวหอมนิล สูตรที่ 1, 2, 3 และ 4 อัตราส่วน 1 ต่อ 1 ต่อ 1, 4 ต่อ 3 ต่อ 3, 5 ต่อ 3 ต่อ 2 และ 7 ต่อ 2 ต่อ 1 ตามลำดับ เลือกเมล็ดข้าวที่มีจมูกข้าวติดอยู่ เก็บเกี่ยวไม่เกิน 1 ปี สีไม่เกิน 2 สัปดาห์ การศึกษานี้ได้ริเริ่มนำแนวคิดใหม่ในการใช้ถุงพลาสติกมาเป็นอุปกรณ์แช่และบ่มเพาะแทนการใช้ผ้าขาวบาง และได้ศึกษานอกแบบตารางเวลาแช่และบ่มเพาะข้าวกล้องหอมอย่างง่ายแบบประหยัดพลังงานสำหรับครัวเรือนมาเริ่มใช้เป็นเครื่องมือช่วยบ่มเพาะ เริ่มแช่ข้าวในน้ำอุ่นจัด นำไปผึ่งแดดแทนการส่องด้วยหลอดไฟฟ้า ระยะเวลาแช่นาน 5 ชั่วโมง ควบคุมบรรยากาศที่เหมือนกัน หลังแช่เปลี่ยนน้ำ 1 ครั้ง เพื่อป้องกันกลิ่น และบ่มเพาะจนครบ 24 ชั่วโมง ในถุงพลาสติกเดิมโดยไม่ใช้ผ้าขาวบาง ในบรรยากาศ มีด และอับ ก่อนหุงล้างอีก 1 ครั้งจนหายกลิ่น โดยคนเบาๆ ไม่ขัดสีเมล็ดข้าว ทดลองให้ผู้บริโภค ชิมข้าวที่หุงสุกแต่ละสูตร เปรียบเทียบคุณลักษณะของเมล็ดข้าว สี กลิ่น รสชาติ ลักษณะของเมล็ดข้าว และรสสัมผัส ควบคุมคุณภาพโดยใช้อัตราส่วนของข้าว 1 ส่วน ต่อน้ำที่ใช้หุง 1 กับ 1/3 ส่วน โดยปริมาณเท่ากันทุกสูตร ใช้หม้อหุงข้าวที่มีความจุเท่ากันคือ ขนาด 1.8 ลิตร ยี่ห้อและโมเดลเหมือนกัน 4 ใบ สำหรับหุงข้าวแต่ละสูตร ระยะเวลาหุง 25 นาที หลังจากนั้นให้ผู้บริโภคทดลองชิมและเปรียบเทียบความพึงพอใจของแต่ละสูตรและบันทึกผลคะแนนลงในแบบบันทึก

ผลการทดลอง พบว่า ผู้บริโภคมีระดับความพึงพอใจโดยรวมต่อ สี กลิ่น รสชาติ ลักษณะของเมล็ดข้าว รสสัมผัส ของข้าวที่หุงสุก สูตรที่ 1, 2, 3 และ 4 (การผสมพันธุ์ข้าวกล้องหอมมะลิขาว ต่อ ข้าวหอมมะลิแดง ต่อ ข้าวหอมนิล ในอัตราส่วน 1 ต่อ 1 ต่อ 1, 4 ต่อ 3 ต่อ 3 5 ต่อ 3 ต่อ 2, และ 7 ต่อ 2 ต่อ 1) มากที่สุด มาก ปานกลาง และน้อย ตามลำดับ

สรุปและเสนอแนะ : ความพึงพอใจใน สี กลิ่น รสชาติ ลักษณะของเมล็ดข้าว รสสัมผัสของข้าวที่หุงสุกขึ้นอยู่กับอัตราส่วนการผสมพันธุ์ข้าวแต่ละสายพันธุ์ และอัตราส่วนของน้ำและข้าวในการหุง เพื่อให้เหมาะสมสามารถปรับอัตราส่วนของน้ำได้ ตามความชอบของแต่ละบุคคล

ABSTRACT

Satisfaction of consumer to Germinated Brown Rice

Chiang Mai, Thailand.

This study have objective to find out the level of satisfaction of the consumer to germinated 4 formula of 1,2,3, and 4 of mixed 3 kinds of white : red : black Jasmine brown rice as 1:1:1, 4:3:3, 5:3:2 and 7:2:1 ratio of formula respectively. New concept of plastic bag have been created for soaking and germinating container replace white-thin cloth net . The experiment follow time table a helping tool of easy method for soaking and germinating with energy saving for household have also been created. Started to soak rice in warm water with exposed to sunlight for 5 hours and germinated until 24 hours. Covered with plate and plastic sheathe for unexposed to rain. Rinsed with water to decrease odor. Quality have controled by used the same model of electric cooker, the same quantity of water and rice ratio for cooking have designed .Time spent for cooking was 25 minutes. Color, odor, taste and texture of cooked rice, between formula have been observed by consumer. The score of satisfaction have recorded into record form.

Result : Found that whole satisfaction level of consumer to the cooked rice formula 1, 2, 3, and 4 (white : red: black Jasmine brown rice with 5:3:2, 4:3:3, 7:2:1 and 1:1:1 ratio) were most ,more ,medium, and least respectively.

Conclusion : For satisfaction of good taste, odor, texture and characters may depend on optimal ratio of mixed kinds of rice by quantity and ratio of rice and water quantity when cooking. Adjust water as self favor is available.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved