**บทคัดย่อ**

**ขื่อเรื่อง** ผลของการระยะเวลาการคั่วและปริมาณผักใชยาที่มีต่อความพึงพอใจของผู้บริโภค

**ชื่อผู้จัดทำ** 1.นางสาวจันทิมา เจริญสง

 2.นางสาวสรนันท์ ชุมขวัญ

 3.นางสาวสุธาทิพย์ ขาวเพชร

 4.นางสาวสุธาสินี ศิริไชย

 5.นางสาวไอลดา นิพัทพงศ์

**ครูที่ปรึกษา**

 นางสรณี โยธารักษ์

 นางจุไรรัตน์ ทองบัว

 นางอรสา ตรีรัตน์

 นางสิริภัทร บัวแดง

 นางสาวสำลี จินดาพล

**ปีที่จัดทำ** 2566

วิทยาลัยการอาชีพหลวงประธานราษฎร์นิกร

การจัดทำโครงงานวิทยาศาสตร์ เรื่อง ผงปรุงรสจากผักชายา ในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาระยะเวลาที่เหมาะสมในการคั่วใบผักชายา 2) เพื่อศึกษาปริมาณผงปรุงรสจากผักชายาที่เหมาะสมในผักผัด  โดยนำมาทดสอบทางด้านประสาทสัมผัส เพื่อทดสอบความชอบโดยใช้ผู้ทดสอบชิมที่จำนวน 30 คน เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยวิธี 5- Point Hedonic scale ในด้าน สี กลิ่น รสชาติ โดย คะแนน 5 หมายถึง ชอบมากที่สุด 4 หมายถึง ชอบมาก 3 หมายถึง ชอบปานกลาง 2 หมายถึง ชอบน้อย 1 หมายถึง น้อยที่สุด สถิตที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ค่าคะแนนเฉลี่ย และ ค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ได้ผลการทดลองดังนี้

**ผลการศึกษาระยะเวลาที่เหมาะสมในการคั่วใบผักชายา** พบว่าระยะเวลาการคั่วใบผักชายาเพิ่มขึ้นส่งผลให้ค่า สี และกลิ่น มีค่าความพึงพอใจของผู้บริโภคมีความแตกต่างกันทางสถิติที่นัยสำคัญ ค่าสี และกลิ่น ที่ระยะเวลาการคั่วใบผักชายาที่ 15 นาที ผู้บริโภคให้คะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยมากที่สุด

**ผลการศึกษาปริมาณผงปรุงรสจากผักชายาที่เหมาะสมในผักผัด**

ผลการศึกษาปริมาณผงปรุงรสจากผักชายาในผักผัดที่แตกต่าง พบว่าผงปรุงรสจากใบชายา 5 และ 10 กรัม ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติ ส่วนผักผัดที่มีปริมาณ 15 กรัม มีค่าความพึงพอใจของผู้บริโภคมากที่สุด