

การศึกษากระบวนการผลิต Faux Caviar จากผักผลไม้เหลือใช้



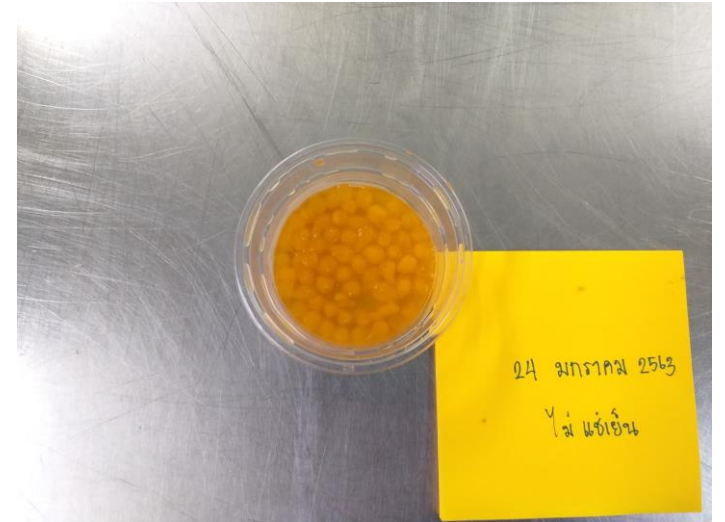
นางสาว ลัญจกรณ์ ชัยมงคล

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

1. ได้ศึกษาปัญหาภายในครัว ผักผลไม้ที่เหลือใช้จากบุฟเฟต์ที่กลายเป็นขยะอินทรีย์
2. วิील่ามีของตกแต่งอาหารที่ราคาสูง
3. นักวิจัยจึงได้ทำผลิตภัณฑ์ Faux Caviar มาทดแทน
4. molecular gastronomy

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาระยะเวลาเก็บรักษา Faux Caviar
2. เพื่อศึกษาการยอมรับ Faux Caviar ของพนักงานโรงแรม
3. เพื่อศึกษาต้นทุน Faux Caviar



ขอบเขตวิจัย

1. ขอบเขตด้านด้านพื้นที่ : โรงแรม V Villas M Gallery Hua Hin
2. ขอบเขตด้านเนื้อหา : การนำผักผลไม้เหลือใช้มาทดแทนของตกแต่งที่มีราคาแพง
ศึกษาการยอมรับของพนักงาน โรงแรม และระยะเวลาเก็บรักษา Faux Caviar
3. ขอบเขตด้านประชากร : พนักงานโรงแรม V Villas M Gallery Hua Hin
4. ขอบเขตด้านระยะเวลา : 1 พฤษภาคม 2562 ถึง 29 กุมภาพันธ์ 2563

ประโยชน์

1. ผู้วิจัยได้ทราบถึง ระยะเวลาการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ Faux Caviar
2. ลดขยะอินทรีย์ให้กับสถานประกอบการ
3. ลดต้นทุน โดยนำผักผลไม้เหลือใช้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ Faux Caviar
ทดแทนของตกแต่งอาหารที่มีราคาแพง

กรอบแนวคิด



ผลไม้ที่เหลือจาก Breakfast



นำผักผลไม้กลับไปทำเป็น Faux Caviar



นำมาตกแต่งอาหาร



ประเมินการยอมรับ



นำไปเสิร์ฟ

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ประชากร และกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ พนักงานโรงแรม Vvillas M Gallery Hua Hin
จำนวนทั้งหมด 80 คน และกลุ่มตัวอย่างเฉพาะเจาะจงในครัว 10 คน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

แบบสอบถามการยอมรับผลิตภัณฑ์ประกอบด้วย 2 ตอนคือ
ตอนที่ 1 คุณลักษณะพื้นฐานของบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม
ตอนที่ 2 การยอมรับที่มีผลต่อผลิตภัณฑ์ Faux caviar



วิธีดำเนินการวิจัย

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.1 ศึกษาการทำ FauxCaviar โดยศึกษาค้นคว้าเอกสารทางอินเทอร์เน็ต

3.2 เริ่มทำการทดลอง

3.3 แบบสอบถามการยอมรับผลิตภัณฑ์

3.4 ออกอาหารเมนู Mouse salmon Mouse foie grass ทาร์ตมะเขือเทศ

3.5 สังเกตการณ์ตอบรับ

3.6 คิดต้นทุน

วิธีดำเนินการวิจัย

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

1. การวิเคราะห์คุณลักษณะพื้นฐานส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม ซึ่งเป็นพนักงาน ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ตำแหน่งงาน และอายุการทำงาน โดยหาความถี่/ร้อยละ

2. การวิเคราะห์ระดับการยอมรับของลูกค้ายที่มีต่อผลิตภัณฑ์ Faux caviar ประกอบด้วยการยอมรับ 5 ด้าน คือ ด้านรสชาติ ด้านสี ด้านกลิ่น ด้านเนื้อสัมผัส และด้านการยอมรับโดยรวม โดยหาค่าเฉลี่ย/ค่าส่วนเบี่ยงเบน

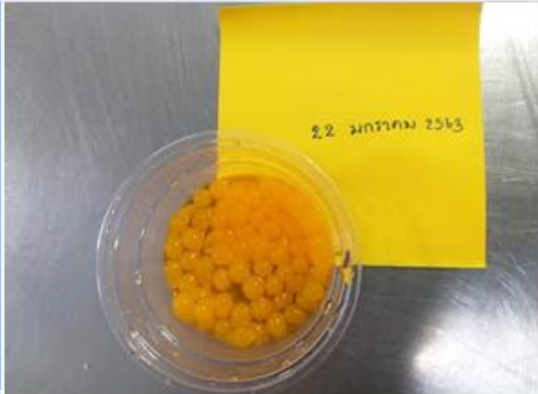


วิธีดำเนินการวิจัย

5. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์

1. ค่าร้อยละ (Percentage)
2. ค่าเฉลี่ย (Mean)
3. ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation: SD)

ผลการวิจัย

ผลการเก็บรักษา Faux caviar
แบบแช่เย็น และไม่แช่เย็น

วันที่	ลักษณะเปลี่ยนแปลง	หมายเหตุ
1.		เม็ดเจลมีลักษณะยัดหยุ่น และน้ำแตกดีกว่าแบบแช่เย็น วันที่ 1
2.		เม็ดเจลมีลักษณะน้ำแตกดีไม่มีลักษณะเป็นเม็ดแข็ง เหมือนแบบแช่เย็นวันที่ 2 กลิ่นยังพอได้แต่จัดเก็บแบบแช่ เย็นมีกลิ่นที่ดีกว่า และส่วนของ สี รสชาติ ยังคงดีอยู่
3.		การเก็บรักษานั้นสามารถเก็บไว้ได้แค่3วันเนื่องจาก ลักษณะเม็ดเจลมีลักษณะเป็นเมือก และมีเชื้อราสีขาว เกิดขึ้น

ผลการวิจัย

ข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะพื้นฐาน

ลักษณะพื้นฐาน	ความถี่	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	7	70
หญิง	3	30
รวม	10	100
ช่วงอายุ		
26-35ปี	8	80
36-55ปี	2	20
รวม	10	100
ระดับการศึกษา		
มัธยมศึกษาตอนต้น/ตอนปลาย/ปวช.	8	80
ปริญญาตรี	2	20
รวม	10	100.0
ตำแหน่งงาน		
Executive,Sous chef	2	20
De partie, Demi chef	2	20
Cook, Cook helper	6	60
รวม	10	100
ประสบการณ์การทำงาน		
2 - 9 ปี	6	60
10 - 16 ปี	4	40
รวม	10	100.0



VILLAS
HUA HIN

ผลการวิจัย

ตารางที่ 17 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของ Faux caviar จากผักผลไม้แบบไม่แช่เย็น วันที่ 3

คุณลักษณะ	ค่าเฉลี่ย \bar{x}	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	แปลผล
รสชาติ	1.00	.000	ยอมรับน้อยที่สุด
สี	1.00	.000	ยอมรับน้อยที่สุด
กลิ่น	1.00	.000	ยอมรับน้อยที่สุด
เนื้อสัมผัส	1.00	.000	ยอมรับน้อยที่สุด
การยอมรับโดยรวม	1.00	.000	ยอมรับน้อยที่สุด
ภาพรวม	1.00	.000	ยอมรับน้อยที่สุด



ผลการวิจัย

ผลิตภัณฑ์ **Faux Caviar**



11.96 บาทต่อปริมาณ 100 กรัม

Caviar โรงแรม



320 บาทต่อปริมาณ 100 กรัม

Faux Caviar



Q&A

ขอบคุณค่ะ