



ภาคผนวก

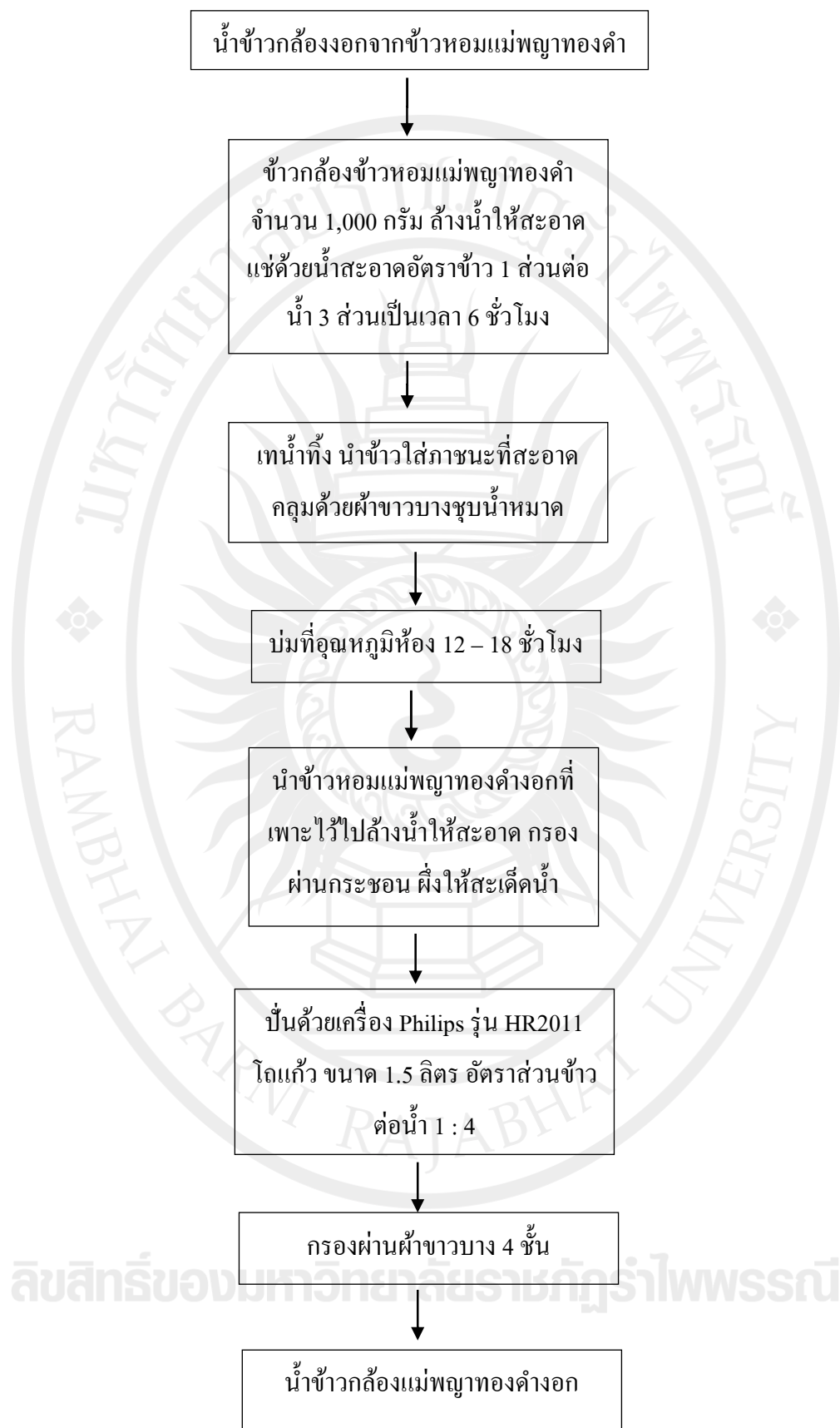
ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



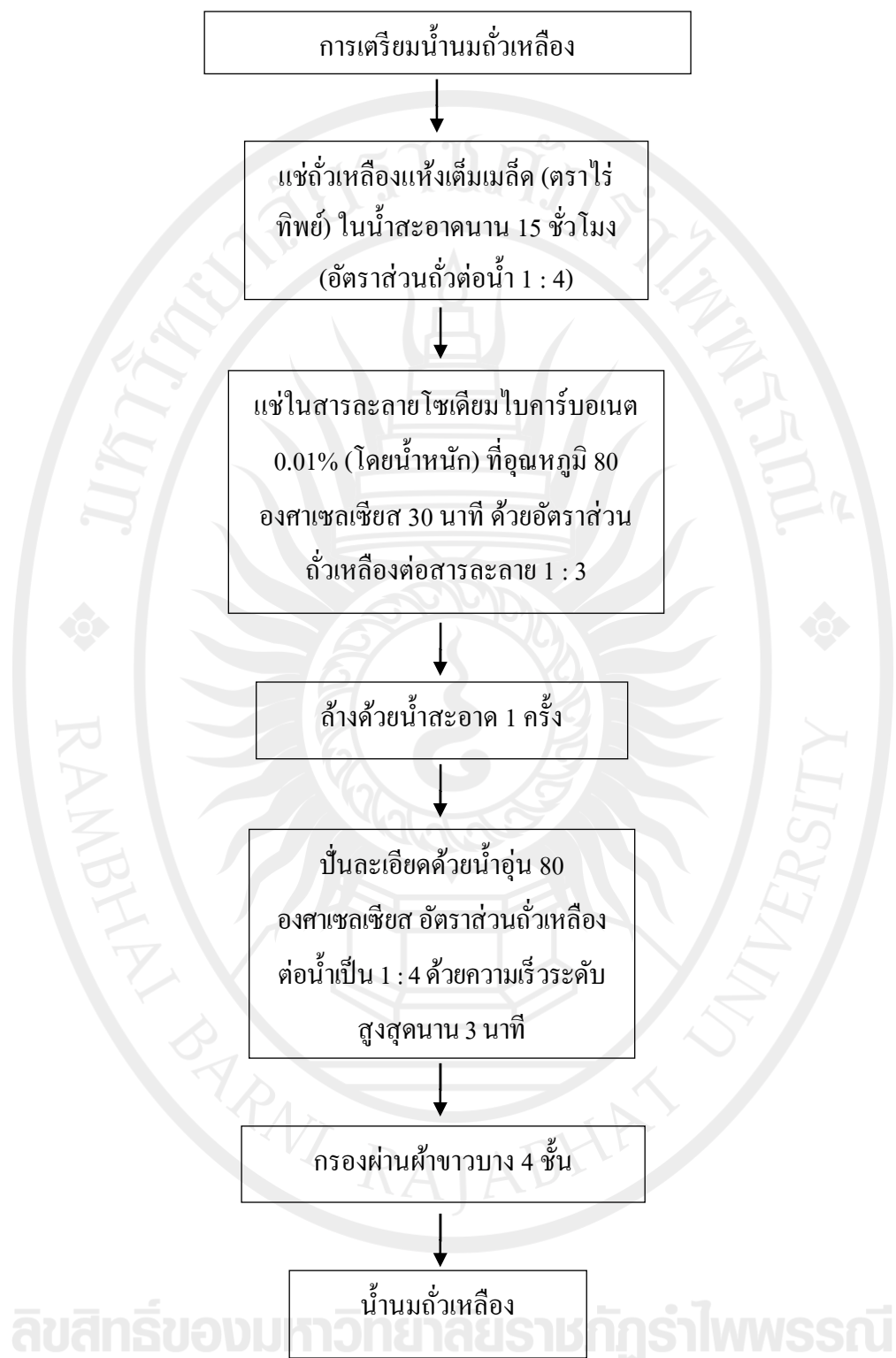
ภาคผนวก ก

ขั้นตอนการเตรียมวัสดุบและการทดลอง

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



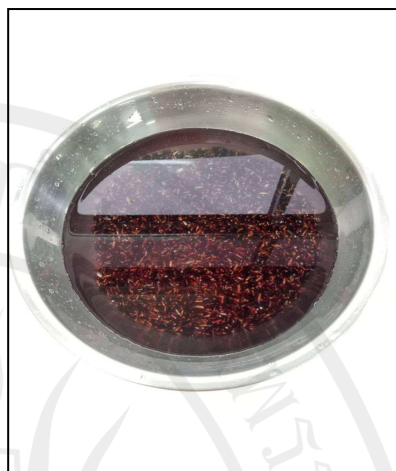
ภาพภาคผนวก 1 ขั้นตอนการเตรียมน้ำข้าวกล้องงอกจากข้าวหอมแม่พญาทองคำ



ภาพภาคผนวก 2 ขั้นตอนการเตรียมน้ำนมถั่วเหลือง



(ก)



(ข)



(ค)



(ง)



(จ)



(ช)

ภาพภาคผนวก 3 การเตรียมน้ำข้าวกล้องงอกจากข้าวหอมแม่พญาทองคำ (ก) ชั่งน้ำหนักข้าว (ข) แช่ข้าว (ค) บ่มที่อุณหภูมิห้อง (ง) บั่นข้าว (จ) กรองด้วยผ้าขาวบาง (ช) น้ำข้าวกล้องงอกจากข้าวหอมแม่พญาทองคำ



(ก)



(ข)



(ค)

ภาพภาคผนวก 4 การเตรียมน้ำนมถั่วเหลือง (ก) แช่เมล็ดถั่วเหลือง (ข) ปั่นละเอียด (ค) น้ำนมถั่วเหลือง

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



(ก)



(ข)



(ค)



(ง)

ภาพภาคผนวก 5 การเตรียมผลิตภัณฑ์น้ำข้าวกล้องงอกจากข้าวหอมแม่พญาทองคำผสมน้ำนมถั่วเหลือง (ก) น้ำข้าวกล้องงอกจากข้าวหอมแม่พญาทองคำและน้ำนมถั่วเหลือง (ข) ผสมอัตราส่วน (ค) ให้ความร้อนที่ 65 องศาเซลเซียส (ง) ผลิตภัณฑ์น้ำข้าวกล้องงอกจากข้าวหอมแม่พญาทองคำผสมน้ำนมถั่วเหลืองพร้อมดื่ม



(ก)



(ข)



(ค)



(ง)

ภาพภาคผนวก 6 ทดสอบทางประสาทสัมผัส (ก) ซึ่งแจ้งรายละเอียดก่อนทดสอบ (ข) - (ง) การทดสอบทางประสาทสัมผัสแบบ 9-point Hedonic Scal

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

แบบทดสอบทางประสาทสัมผัส

ผลิตภัณฑ์..... วันที่.....

ชื่อ.....

คำแนะนำ กรุณาทดสอบผลิตภัณฑ์และให้ระดับคะแนนความชอบตามระดับคะแนนที่ได้กำหนดไว้

การให้คะแนน

9 = ชอบมากที่สุด	4 = ไม่ชอบเล็กน้อย
8 = ชอบมาก	3 = ไม่ชอบปานกลาง
7 = ชอบปานกลาง	2 = ไม่ชอบมาก
6 = ชอบเล็กน้อย	1 = ไม่ชอบมากที่สุด
5 = เฉยๆ	

รหัสตัวอย่าง

ลักษณะปรากฏ

สี

กลิ่น

รสชาติ

ลักษณะเนื้อสัมผัส

ความชอบรวม

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ภาพภาคผนวก 7 แบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส