

บทที่ 3

วิธีดำเนินการศึกษา

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงทดลอง มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาตำรับข้าวพันให้มีคุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้น และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค ผู้ศึกษาได้แบ่งขั้นตอนในการดำเนินการศึกษาดังนี้

กลุ่มตัวอย่าง

ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ได้เลือกข้าวพันตำรับเดิมของอำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ เพื่อหาสัดส่วนตำรับมาตรฐาน

ผู้ทดสอบชิมมี 2 กลุ่ม คือ กลุ่มบุคคลทั่วไป ได้แก่ นักศึกษาระดับ ปวศ. 2 แผนกอาหารและโภชนาการ และบุคลากรวิทยาลัยอาชีวศึกษาอุตรดิตถ์ และกลุ่มชาวลับแล ได้แก่ กลุ่มแม่บ้าน หมู่ 2 ตำบลแม่พูล และกลุ่มแม่บ้านนานกกก หมู่ 4 จำนวนกลุ่มละ 20 คน อายุระหว่าง 17-50 ปี

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

1. ข้าวพันตำรับเดิม
2. เครื่องชั่ง
3. อุปกรณ์ในการปรุงข้าวพัน
4. แบบประเมินผลการชิม ซึ่งเป็นแบบประเมินผลการชิมของกระบวนวิชา 056355 วิชาการศึกษาอาหารไทยภาคเหนือ ของ รศ.ประหยัด สายวิเชียร (2545) โดยมีเกณฑ์การให้คะแนน

5 ระดับ ดังนี้

- | | | |
|---|---------|--------------|
| 5 | หมายถึง | ชอบมากที่สุด |
| 4 | หมายถึง | ชอบมาก |
| 3 | หมายถึง | ชอบปานกลาง |
| 2 | หมายถึง | ชอบน้อย |
| 1 | หมายถึง | ควรปรับปรุง |

วิธีการประเมินผลการชิมซึ่งเป็นการยอมรับข้าวพันธุ์ใหม่ โดยให้ผู้ทดสอบชิมนั่งห่างกัน 1.5 เมตร ทดสอบการชิมอาหารครั้งละ 1 คำรับ ผลการทดสอบชิมแต่ละครั้งนำไปปรับปรุงข้าวพันธุ์ใหม่เพื่อให้มีการยอมรับในระดับที่ชอบมาก (4) ขึ้นไป

การหาคุณค่าทางโภชนาการโดยการเปรียบเทียบกับตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย ของกองยูวกาชาด กรมพลศึกษา (2536) และของคณะกรรมการสวัสดิการกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2545)

การควบคุมคุณภาพของเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

การหาความเที่ยงตรงของเครื่องชั่ง ในการศึกษาใช้เครื่องชั่งชนิดละเอียด (ดิจิตอล) ชั่งได้ในปริมาณ 3 กิโลกรัม ตัวเลขปรากฏค่า 0 กรัม ไปจนถึง 3,000 กรัม ตรวจสอบความเที่ยงตรงก่อนทำการชั่งวัตถุดิบโดยการตั้งเลขไว้ที่ศูนย์ทุกครั้งที่ทำเครื่องชั่ง

การดำเนินการศึกษา

ขั้นตอนที่ 1 การศึกษาพัฒนาตำรับข้าวพันธุ์ใหม่ให้มีคุณค่าทางโภชนาการ โดยแบ่งเป็น 3 ขั้นตอน คือ

- 1.1 ศึกษาข้าวพันธุ์เดิมในอำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ จากผู้จำหน่ายทั่วไป นำมาทดลองหาสัดส่วนให้ได้ตำรับมาตรฐาน
- 1.2 นำตำรับข้าวพันธุ์เดิมที่ได้มาตรฐานมาพัฒนาโดยการเพิ่มวัตถุดิบ คือ ถั่วเขียวเลาะเปลือก และฟักทอง โดยมีสัดส่วนที่แตกต่างกัน ทดสอบตำรับละ 3 ครั้ง และประเมินผลการชิม

ขั้นตอนที่ 2 การคำนวณคุณค่าสารอาหารของข้าวพันธุ์ใหม่ โดยการเปรียบเทียบสัดส่วนคุณค่าสารอาหารจากตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย ของกองยูวกาชาด กรมพลศึกษา (2536) และของคณะกรรมการสวัสดิการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2545)

ขั้นตอนที่ 3 รวบรวมข้อมูล สรุปผลการทดลองตำรับใหม่ และผลการทดสอบชิม

การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลการทดสอบการชิมที่ได้จากการศึกษาครั้งนี้นำมาคำนวณหาค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยมีเกณฑ์ค่าเฉลี่ยดังต่อไปนี้ (บุญชม ศรีสะอาด, 2532)

ค่าเฉลี่ย 4.51 - 5.00 ชอบมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.51 - 4.50 ชอบมาก

ค่าเฉลี่ย 2.51 - 3.50 ชอบปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.51 - 2.50 ชอบน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 - 1.50 ควรปรับปรุง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved