

# สังเคราะห์งานวิจัย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เดือนรุ่ง เบญจมาศ  
คณะเทคโนโลยีการเกษตร



งานวิจัยเรื่องการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์หอยนางรม เป็นผลงานวิจัยของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เดือนรุ่ง เบญจมาศ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร โดยได้รับงบประมาณสนับสนุนจากสำนักบริหารโครงการวิจัยในอุดมศึกษาและพัฒนามหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ สำนักคณะกรรมการการอุดมศึกษา ปีงบประมาณ 2555 ซึ่งงานวิจัยดังกล่าวที่นำมาพัฒนา ได้มาจากแนวคิดที่สำรวจได้จากงานวิจัยเรื่องการศึกษาสถานการณ์และแนวโน้มทางการตลาดของหอยนางรมที่เพาะเลี้ยงจากศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ ซอสหอยนางรม ซอสพริกหอยนางรม และหอยนางรมแห้งอบสมุนไพร จากนั้นนำไปทดสอบผู้บริโภคจนได้สูตรที่ดีที่สุด และนำไปเผยแพร่ให้กับผู้สนใจทั่วไป และกลุ่มผู้เพาะเลี้ยงหอยนางรมครบวงจรอ่าวคุ้งกระเบน

ผู้วิจัยจึงมีความประสงค์จะดำเนินการวิจัย โดยมีวัตถุประสงค์หลัก คือ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์หอยนางรมให้ได้ 3 ผลิตภัณฑ์
2. เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์หอยนางรม 3 ผลิตภัณฑ์
3. ศึกษาคุณภาพทางกายภาพของผลิตภัณฑ์หอยนางรม 3 ผลิตภัณฑ์
4. เพื่อเผยแพร่งานวิจัยแก่ผู้สนใจทั่วไปและกลุ่มผู้เพาะเลี้ยงหอยนางรม



**วิธีดำเนินการวิจัยในครั้งนี้** ประกอบด้วย การสำรวจทัศนคติและพฤติกรรมการบริโภคหอยนางรม โดยนำผลการวิจัยเรื่องการศึกษาสภาวะการผลิต และแนวโน้มทางการตลาดของหอยนางรมที่เพาะเลี้ยงที่ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน ด้านความคิดเห็นของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์หอยนางรมมาทำการกำหนดผลิตภัณฑ์ และยืนยันผลอีกครั้งด้วยการทดสอบชิมจากผู้บริโภคจำนวน 100 คน และเลือกทำผลิตภัณฑ์ในการทดลองที่ได้จากแนวคิดของผู้บริโภค โดยพัฒนาผลิตภัณฑ์หอยนางรมที่ผู้บริโภคต้องการอยากเห็นมากที่สุดที่ยังไม่ผ่านการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากงานวิจัยเรื่องการศึกษาสภาวะการผลิต และแนวโน้มทางการตลาดของหอยนางรมที่เพาะเลี้ยงที่ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนได้แก่ ซอสหอยนางรม ซอสพริกหอยนางรม และหอยนางรมอบแห้งปรุงรส

**ผลการวิจัยพบว่า** การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสหอยนางรม จำนวน 3 สูตร และซอสหอยนางรมจากท้องตลาด 1 สูตร เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค พบว่าซอสหอยนางรมสูตรที่ 1 ได้รับการยอมรับมากที่สุด โดยคะแนนความชอบโดยรวมเท่ากับ 7.50 คะแนน โดยแต่ละสูตรมีคะแนนการยอมรับโดยรวมแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) เมื่อนำสูตรที่ 1 ไปทดสอบเพื่อยืนยัน

ผลกับผู้บริหาร 100 คน พบว่ามีคะแนนความชอบโดยรวมมีค่าเท่ากับ 7.8 คะแนน ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสพริกหอยนางรม 4 สูตร เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค พบว่าซอสพริกหอยนางรม สูตรที่ 4 ได้รับการยอมรับโดยรวมจากผู้บริโภคมากที่สุด 6.86 คะแนน แต่ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติกับสูตรอื่นๆ( $P>0.05$ ) เมื่อนำไปทดสอบเพื่อยืนยันผลกับผู้บริโภค 100 คน พบว่า มีคะแนนความชอบโดยรวมเท่ากับ 7.32 คะแนน ส่วนผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์หอยนางรมแห้งอบสมุนไพร จำนวน 4 สูตร เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภค พบว่าสูตรที่ 2 ได้รับคะแนนความชอบโดยรวมมากที่สุดเท่ากับ 7.4 คะแนน โดยไม่แตกต่างทางสถิติกับสูตรที่ 3 แต่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติกับสูตรที่ 1 และสูตรที่ 4 เมื่อนำมายืนยันผลกับผู้บริโภคจำนวน 100 คน พบว่ามีคะแนนความชอบโดยรวมเท่ากับ 7.78 คะแนน

เมื่อนำผลิตภัณฑ์หอยนางรมทั้ง 3 ผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุดไปเผยแพร่ให้กับผู้สนใจและกลุ่มแปรรูปหอยนางรมจำนวน 60 คน พบว่าผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจที่ระดับดีมาก มีคะแนนเฉลี่ย 4.52 คิดเป็นร้อยละ 90.48

#### ข้อมูลจาก

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เดือนรุ่ง เบญจมาศ

สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

โดยได้รับงบประมาณสนับสนุนจาก สำนักบริหารโครงการวิจัยในอุดมศึกษาและพัฒนามหาวิทยาลัย

วิจัยแห่งชาติ สำนักคณะกรรมการการอุดมศึกษา ปีงบประมาณ 2555

โทรศัพท์ : 089-7105435 , 039 471073

โทรสาร : 039 471073

E-Mail : duanrung@hotmail.com

ขอเชิญนักวิจัยที่สนใจ ร่วมส่งบทสังเคราะห์งานวิจัยเพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ในสารวิจัยรำไพพรรณี

ได้ที่ E-MAIL: RESEARCH\_RBRU2010@HOTMAIL.COM

โทรศัพท์มือถือ. 086-4402639