

ชื่อโครงการ	เส้นก๋วยเตี๋ยวใบตำลึง		
ชื่อผู้จัดทำ	1. น.ส.วราทิพย์ ดิษฐ์สระ	2. น.ส.พาริตา แผละโรจน์	3. น.ส.กิตติมา สงทอง
	4. น.ส.สุภาวดี เศวตตุล	5. น.ส.จิระนันท์ โต้ะรามัน	
ครูที่ปรึกษา	1. นางกาญจนา อินทสโร	2. ว่าที่ร.ต.หญิงนิภาพร ขวัญสกุล	
	3. น.ส.ปภาวี หวังนุรักษ์		
ปีการศึกษา	2566		
สถานศึกษา	วิทยาลัยการอาชีพสมเด็จพระเจ้าพะโคะ		

### บทคัดย่อ

โครงการวิทยาศาสตร์เส้นก๋วยเตี๋ยวใบตำลึง มีจุดมุ่งหมาย 1) เพื่อศึกษาสูตรส่วนผสมที่เหมาะสมต่อการทำเส้นก๋วยเตี๋ยวใบตำลึง 2) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคเส้นก๋วยเตี๋ยวใบตำลึง โดยจะแบ่งการทดลองออกเป็น 3 สูตร ดังนี้ สูตรที่ 1 แป้งข้าวเจ้า 400 กรัม แป้งมันสำปะหลัง 100 กรัม น้ำใบตำลึง 260 มิลลิลิตร เกลือ 1 ช้อนชา และน้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ สูตรที่ 2 แป้งข้าวเจ้า 300 กรัม แป้งมันสำปะหลัง 200 กรัม น้ำใบตำลึง 280 มิลลิลิตร เกลือ 1 ช้อนชาและน้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ และสูตรที่ 3 แป้งข้าวเจ้า 200 กรัม แป้งมันสำปะหลัง 300 กรัม น้ำใบตำลึง 300 มิลลิลิตร เกลือ 1 ช้อนชา และน้ำมันพืช 3 ช้อนโต๊ะ ผลปรากฏว่าส่วนผสมสูตรที่ 1 ทำให้เส้นก๋วยเตี๋ยวมีลักษณะเป็นเนื้อละเอียดเส้นบาง ยาว มีสีเขียว เหนียว หนึบ มีกลิ่นหอมอ่อนๆและมีคุณค่าทางโภชนาการทำให้น่ารับประทานมากยิ่งขึ้น ประชากรที่ใช้เป็นประชาชนทั่วไปในเขตตำบลชุมพล อำเภอสังขละ จังหวัดสงขลา โดยการใช้การสุ่มกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงเฉพาะคนที่รับประทานเส้นก๋วยเตี๋ยวใบตำลึง จำนวน 50 คน ผู้วิจัยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการวิจัย สถิติที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

คะแนนความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวใบตำลึง พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ในภาพรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.52 และเมื่อพิจารณาในแต่ละประเด็นพบว่า เส้นก๋วยเตี๋ยวใบตำลึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยที่ 4.70 รองลงมาเส้นก๋วยเตี๋ยวใบตำลึงมีเนื้อสัมผัส เหนียว หนึบ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยที่ 4.65 ความชอบโดยภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยที่ 4.62 เส้นก๋วยเตี๋ยวใบตำลึงมีรสชาติที่ดี อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยที่ 4.60 ความสด ใหม่ของเส้นก๋วยเตี๋ยวใบตำลึง อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยที่ 4.51 ตามลำดับ