



ภาคผนวก

มหาวิทยาลัยพระนคร

## แบบทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส

ผลิตภัณฑ์ ก๊วยฉอบ

เลขที่ \_\_\_\_\_

ชื่อ สกผู้ทดสอบ \_\_\_\_\_

วันที่ทดสอบ \_\_\_\_\_

เวลาที่ทดสอบ \_\_\_\_\_

คำแนะนำ ท่านจะได้รับตัวอย่างสำหรับการทดสอบจำนวน 1 ชุด แต่ละชุดจะประกอบด้วย 4 ตัวอย่าง กรุณาชิมตัวอย่างจากซ้ายไปขวา แล้วใส่คะแนนความชอบแต่ละตัวอย่างตามคุณลักษณะทางประสาทสัมผัส กรุณาตีมน้ำระหว่างตัวอย่างที่ทดสอบ

	ระดับความชอบ	คะแนน	ระดับความชอบ	คะแนน
	ไม่ชอบมากที่สุด	1	ชอบเล็กน้อย	6
	ไม่ชอบมาก	2	ชอบปานกลาง	7
	ไม่ชอบปานกลาง	3	ชอบมาก	8
	ไม่ชอบเล็กน้อย	4	ชอบมากที่สุด	9
	เฉยๆ	5		
<b>ลักษณะ</b>			<b>ตัวอย่าง</b>	
	203	625	147	478
สี (color)	.....	.....	.....	.....
ลักษณะปรากฏ (appearance)	.....	.....	.....	.....
กลิ่น (odor)	.....	.....	.....	.....
รสชาติ (taste)	.....	.....	.....	.....
เนื้อสัมผัส (firmness)	.....	.....	.....	.....
ความชอบโดยรวม (overall liking)	.....	.....	.....	.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....



เอกสารรับรองโครงการวิจัยในมนุษย์  
คณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยธนเรศวร

ชื่อโครงการ	อิทธิพลของกระบวนการทำแห้งต่อการเปลี่ยนแปลงคุณภาพและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของกล้วยอบแห้ง Influence of dehydration processes on quality changes and antioxidant activity of dried banana
ชื่อหัวหน้าโครงการ	นางสาวกิตินันท์ รัตนพิทักษ์กุล
ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา	รศ.ดร.วารินทร์ พิมพา
เลขที่โครงการ/รหัส	50 02 02 0055
สังกัดหน่วยงาน/คณะ	เกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
การรับรอง	ขอรับรองโครงการวิจัยดังกล่าวข้างบนนี้ได้ผ่านการพิจารณาและรับรองจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยธนเรศวร ครั้งที่ 8/2550 เมื่อวันที่ 21 สิงหาคม 2550
ประเภทการรับรอง	รับรองแบบเร่งรัด

ลงนาม

วิบูลย์ วัฒนาร

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิบูลย์ วัฒนาร)  
ประธานคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์