



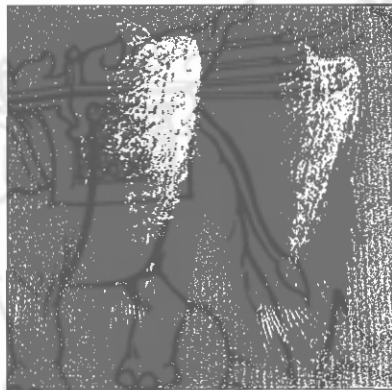
ภาคผนวก

มหาวิทยาลัยนเรศวร

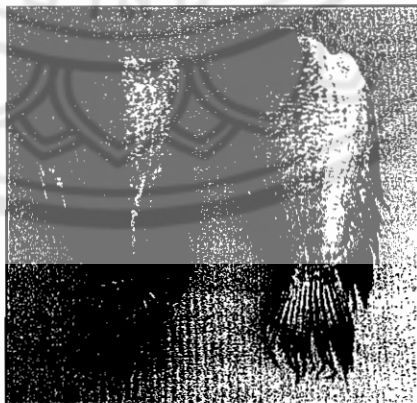
ภาคผนวก ก ภาพวัตถุสืบ



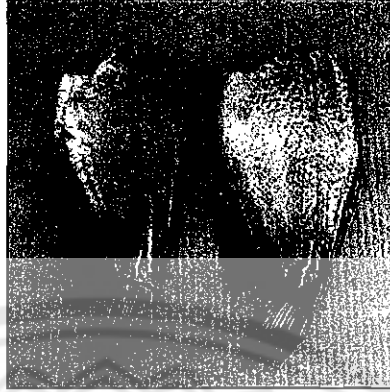
ภาพ 16 ลักษณะของพลาสติกที่ถูกตัดแต่งเรียบร้อยเพื่อใช้ในการทดลอง



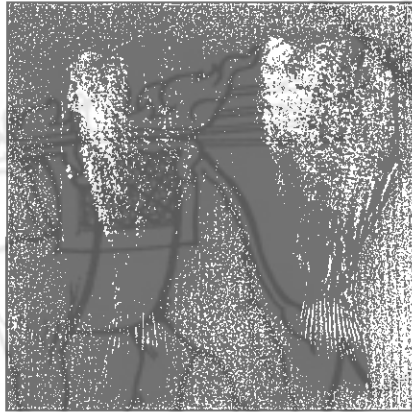
ภาพ 17 ลักษณะของพลาสติกติดากแห้งไม่ได้ใส่สารสกัด



ภาพ 18 ลักษณะของพลาสติกติดากแห้งใส่สารสกัดเข้มข้น 250 ppm



ภาพ 19 ลักษณะของพลาสติกตากแห้งใส่สารสกัดเข้มข้น 500 ppm



ภาพ 20 ลักษณะของพลาสติกตากแห้งใส่สารสกัดเข้มข้น 750 ppm

ภาคผนวก ข มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนปลาแดดเดียวหมายเลข 298/2549



ประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
เรื่อง ยกเลิกและกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
ฉบับที่ ๑๒๒๒ (พ.ศ. ๒๕๔๙)
ปลาแดดเดียว

โดยที่คณะกรรมการพิจารณามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน คณะที่ ๑ มีมติในการประชุมครั้งที่ ๑๑-๓/๒๕๔๙ เมื่อวันที่ ๒๗ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๔๙ ให้ยกเลิกมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาแดดเดียวมาตรฐานเลขที่ มช. ๒๙๘/๒๕๔๗ และกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาแดดเดียว ขึ้นใหม่สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมจึงออกประกาศยกเลิกประกาศสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ฉบับที่ ๓๐๔ (พ.ศ. ๒๕๔๗) ลงวันที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๔๗ และออกประกาศกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาแดดเดียว มาตรฐานเลขที่ มช. ๒๙๘/๒๕๔๙ ขึ้นใหม่ ดังมีรายการละเอียดต่อท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลบังคับใช้นับแต่วันที่ประกาศ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๙

ไพโรจน์ สัญญะเดชากุล

เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปลาแดดเดียว

๑. ขอบข่าย

๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมปลาที่ทำให้แห้งพอมหาด บรรจุในภาชนะบรรจุ

๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

๒.๑ ปลาแดดเดียว หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำปลาสดทั้งตัวหรือที่ได้ตัดแต่งแล้ว เช่น ปลาช่อน ปลาสลิด มาล้างให้สะอาด อาจปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรส เครื่องเทศ หรือสมุนไพร เช่น น้ำตาล น้ำปลา เกลือ ซีอิ๊วขาว กระเทียม รากผักชี พริกไทย ผงพะโล้ หมักให้เข้ากัน นำไปทำให้แห้งพอมหาด โดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือแหล่งพลังงานอื่น ก่อนบริโภคต้องนำไปทำให้สุก

๓. คุณลักษณะที่ต้องการ

๓.๑ ลักษณะทั่วไป

ในภาชนะบรรจุเดียวกันต้องเป็นปลาชนิดเดียวกัน มีขนาดใกล้เคียงกัน ลำตัวหรือผิวหนังต้องไม่แตกหรือฉีกขาด

๓.๒ สี

ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของปลาแดดเดียว

๓.๓ กลิ่นรส

ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของปลาแดดเดียว ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นเน่า

๓.๔ ลักษณะเนื้อสัมผัส

ต้องแน่น ไม่แข็งกระด้างหรือนิ่มและเมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๘.๑ แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคนไม่น้อยกว่า ๓ คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ ๑ คะแนนจากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

๓.๕ สิ่งแปลกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน ทราย กวาดขึ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์

๓.๖ วอเตอร์แอกทิวิตี

ต้องไม่เกิน ๐.๘๕

หมายเหตุ วอเตอร์แอกทิวิตี เป็นปัจจัยสำคัญในการคาดคะเนอายุการเก็บรักษาอาหารและเป็นตัวบ่งชี้ถึงความปลอดภัยของอาหาร โดยทำหน้าที่ควบคุมการอยู่รอด การเจริญ และการสร้างสสารพิษของจุลินทรีย์

๓.๗ วัตถุเจือปนอาหาร

๓.๗.๑ ห้ามใช้สีสังเคราะห์ทุกชนิด

๓.๗.๒ หากมีการใช้วัตถุกันเสีย ให้ใช้ได้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหมายกำหนด

๓.๘ จุลินทรีย์

๓.๘.๑ สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส ต้องน้อยกว่า ๒๐๐ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๘.๒ เอสเชอริเชีย โคไล โดยวิธีเอ็มพีเอ็น ต้องน้อยกว่า ๕๐ ต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๘.๓ ยีสต์และรา ต้องไม่เกิน ๕๐๐ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๔. สุขลักษณะ

๔.๑ สุขลักษณะในการทำปลาแดดเดียว ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

๕. การบรรจุ

๕.๑ ให้บรรจุปลาแดดเดียวในภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดได้สนิท และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้

๕.๒ น้ำหนักสุทธิของปลาแดดเดียวในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่

ฉลาก

๖. เครื่องหมายและฉลาก

๖.๑ ที่ภาชนะบรรจุปลาแดดเดียวทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

(๑) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น ปลาช่อนแดดเดียว ปลาสำลีแดดเดียว

(๒) ส่วนประกอบที่สำคัญ

(๓) ชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี)

(๔) น้ำหนักสุทธิ

(๕) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า "ควรวริโศก ก่อน (วัน เดือน ปี)"

(๖) ข้อเสนอแนะในการบริโภครักษาและการเก็บรักษา เช่น ทำให้สุกก่อนบริโภค

(๗) ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

๗. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

๗.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง ปลาแดดเดียวที่ทำจากปลาชนิดเดียวกัน มีส่วนประกอบเดียวกัน ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ในระยะเวลาเดียวกัน

๗.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

๗.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๕ ข้อ ๕. และข้อ ๖. จึงจะถือว่าปลาแดดเดียวรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัสให้ใช้ตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ ๗.๒.๑ แล้ว จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๑ ถึงข้อ ๓.๔ จึงจะถือว่าปลาแดดเดียวรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๒.๓ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบวอเตอร์แอกทิวดี และวัตถุเจือปนอาหาร ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอให้ชักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักรวมตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๖ และข้อ ๓.๗ จึงจะถือว่าปลาแดดเดียวรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๒.๔ การชั่งตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบจุลินทรีย์ ให้ชั่งตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันจำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่างรวม โดยมีน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอให้ชั่งตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักรวมตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๘ จึงจะถือว่าปลาแดดเดียวรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๓ เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างปลาแดดเดียวต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๒.๑ ข้อ ๗.๒.๒ ข้อ ๗.๒.๓ และข้อ ๗.๒.๔ ทุกข้อ จึงจะถือว่าปลาแดดเดียวรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

๘. การทดสอบ

๘.๑ การทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัส

๘.๑.๑ ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบปลาแดดเดียวอย่างน้อย ๕ คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

๘.๑.๒ วางตัวอย่างปลาแดดเดียวลงบนจานกระเบื้องสีขาว ตรวจสอบลักษณะทั่วไปและสีโดยการตรวจพินิจ

๘.๑.๓ นำตัวอย่างปลาแดดเดียวไปทอดที่อุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสม ตรวจสอบกลิ่นรสและลักษณะเนื้อสัมผัสโดยการชิม

๘.๑.๔ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ หลักเกณฑ์การให้คะแนน

(ข้อ ๘.๑.๔)

ลักษณะที่ ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการตัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	ดี	พอใช้	ต้อง ปรับปรุง
ลักษณะทั่วไป	ในภาชนะบรรจุเดียวกันต้องเป็น ปลาชนิดเดียวกัน มีขนาดใกล้เคียงกัน ลำตัวหรือผิวหนังต้องไม่แตกหรือ ฉีกขาด	๔	๓	๒	๑
สี	ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของปลาแดด เดียว	๔	๓	๒	๑
กลิ่นรส	ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของ ปลาแดดเดียว ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นเน่า	๔	๓	๒	๑
ลักษณะเนื้อ สัมผัส	ต้องแน่น ไม่แข็งกระด้างหรือนิ่มและ	๔	๓	๒	๑

๘.๒ การทดสอบสิ่งแปลกปลอม ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก

ให้ตรวจพินิจ

๘.๓ การทดสอบวอเตอร์แอกทิวิตี

ให้ใช้เครื่องวัดวอเตอร์แอกทิวิตีที่ควบคุมอุณหภูมิที่ (25 ± 2) องศาเซลเซียส

๘.๔ การทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๘.๕ การทดสอบจุลินทรีย์

ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๘.๖ การทดสอบน้ำหนักสุทธิ

ให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม

- ๕ -

ภาคผนวก ก.

สัญลักษณ์

(ข้อ ๔.๑)

ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ

ก.๑.๑ สถานที่ตั้งอาคารและที่ใกล้เคียง อยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังแฉะและสกปรก

ก.๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เหม่า ควัน มากผิดปกติ

ก.๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ

ก.๑.๒ อาคารที่ทำมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารที่ทำ ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทนเรียบ ทำความสะอาดและซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

ก.๑.๒.๒ แยกบริเวณที่ทำออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้สุขา ไม่มีสิ่งของที่ไมใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำอยู่ในบริเวณที่ทำ

ก.๑.๒.๓ พื้นที่ปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ทำ

ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำจากวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

ก.๓ การควบคุมกระบวนการทำ

ก.๓.๑ วัตถุประสงค์และส่วนผสมในการทำ สะอาด มีคุณภาพ มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้

ก.๓.๒ การทำ การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.๔.๑ น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือของผู้ทำ เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ

ก.๔.๒ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าบริเวณที่ทำตามความเหมาะสม

ก.๔.๓ มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ผลิตภัณฑ์

ก.๔.๔ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง และใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ทำ เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

ก.๕ บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ทำ

ผู้ทำทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขาและเมื่อมือสกปรก

ภาคผนวก ค เอกสารรับรองโครงการวิจัยในมนุษย์



เอกสารรับรองโครงการวิจัยในมนุษย์
คณะกรรมการจริยธรรมเกี่ยวกับการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร

ชื่อโครงการ การใช้ประโยชน์ของสารสกัดจากใบหม่อนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาปลาสดตากแห้ง
Application of Extracted Mulberry Leaves to Extend Shelf-life of Dried Snake Skin Gourami

ชื่อหัวหน้าโครงการ นางสาวศิริจรรยา เขาประเสริฐ

ชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา ดร.ศจี สุวรรณศรี

เลขที่โครงการ/รหัส 48 02 02 0012

สังกัดหน่วยงาน/คณะ เกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

การรับรอง ขอรับรองโครงการวิจัยดังกล่าวข้างบนนี้ได้ผ่านการพิจารณาและรับรองจากคณะกรรมการจริยธรรมเกี่ยวกับการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยนเรศวร ครั้งที่ 10/2548 เมื่อวันที่ 25 ตุลาคม 2548

ลงนาม

(รองศาสตราจารย์ ดร.มนทล สงวนเสริมศรี)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยนเรศวร

ภาคผนวก ง หนังสือแสดงความยินยอมการเข้าร่วมโครงการวิจัย
และแบบประเมินลักษณะทางประสาทสัมผัส



หนังสือแสดงความยินยอมการเข้าร่วมโครงการวิจัย
กรณีที่อาสาสมัครผู้เข้าร่วมโครงการวิจัยเป็นผู้ที่บรรลุนิติภาวะ

INFORMED CONSENT FORM

การวิจัยเรื่อง การใช้ประโยชน์ของสารสกัดจากใบหม่อนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาปลาสดตากแห้ง
วันที่ให้คำยินยอม วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า(นาย/นาง/นางสาว).....
อยู่บ้านเลขที่.....ซอย.....ถนน.....แขวง/ตำบล.....เขต/
อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....บัตรประชาชน/ข้าราชการเลขที่.....

ก่อนที่จะลงนามในใบยินยอมให้ทำการวิจัยนี้ ข้าพเจ้าได้รับเอกสารและคำอธิบายจากผู้วิจัย ถึง
วัตถุประสงค์ของการวิจัย วิธีวิจัย อันตรายหรืออาการข้างเคียงที่อาจเกิดขึ้นจากการวิจัยหรือจากยาที่ใช้ รวมทั้ง
ประโยชน์ที่เกิดขึ้นจากการวิจัยอย่างละเอียด และมีความเข้าใจดีแล้ว ผู้วิจัยได้ตอบคำถามต่างๆ ที่ข้าพเจ้าสงสัย
ด้วยความเต็มใจ ไม่ปิดบัง ไม่ซ่อนเร้นจนข้าพเจ้าพอใจ ข้าพเจ้าอนุญาตให้ผู้วิจัยเปิดเผยข้อมูลเกี่ยวกับตัว
ข้าพเจ้าได้ตามที่ผู้วิจัยเห็นสมควร ข้าพเจ้าเข้าร่วมโครงการนี้ด้วยความสมัครใจ และมีสิทธิ์ที่จะบอกเลิกการเข้า
ร่วมโครงการวิจัยนี้เมื่อใดก็ได้

ผู้วิจัยและ/หรือผู้ให้ทุนสนับสนุนการวิจัยขอให้คำรับรองว่าจะเก็บข้อมูลเกี่ยวกับข้าพเจ้าเป็นความลับ
และจะเปิดเผยเฉพาะในรูปที่เป็นการสรุปการวิจัย โดยไม่ระบุตัวบุคคลผู้เป็นเจ้าของข้อมูล และหากเกิดอันตราย
หรือความเสียหายอันเป็นผลจากการวิจัยต่อข้าพเจ้า ผู้วิจัยและ/หรือผู้ให้ทุนสนับสนุนการวิจัยจะจัดการ
รักษาพยาบาลให้จนกลับคืนสภาพเดิม และจะเป็นผู้ออกค่าใช้จ่ายทั้งหมดในการรักษาพยาบาลรวมทั้งค่าใช้จ่าย
ค่าเสียหายอื่นถ้าหากมี

ผู้วิจัยแจ้งด้วยว่าข้าพเจ้าสามารถติดต่อกับผู้วิจัยนางสาว ศิริจรรยา เขาประเสริฐ ภาควิชาอุตสาหกรรม
เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร อ.เมือง จ.พิษณุโลก
โทรศัพท์ 08 - 6591 - 1667 ข้าพเจ้าได้อ่านข้อความข้างต้นแล้ว และมีความเข้าใจดีทุกประการ จึงได้ลงนามใน
ใบยินยอมนี้ด้วยความเต็มใจ

ลงนาม.....อาสาสมัครผู้เข้าร่วมโครงการวิจัย

()

ลงนาม.....ผู้วิจัย

()

ลงนาม.....พยาน

()

ลงนาม.....พยาน

()

แบบสอบถาม

ชื่อผู้ทดสอบ.....รหัสผู้ทดสอบ.....
วันที่.....

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้สร้างขึ้นเพื่อประเมินการใช้ประโยชน์ของสารสกัดจากใบหม่อนเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาพลาสติกตากแห้งโดยแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการพฤติกรรมกรรมการบริโภคพลาสติกตากแห้งแคตเดี่ยว

คำชี้แจง กรุณาเติมเครื่องหมาย \surd ลงในวงเล็บหน้าข้อความหรือเติมข้อความที่เป็นข้อมูลลงในช่องว่างโดยให้เลือกเพียงหนึ่งคำตอบ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ () ชาย () หญิง
2. อายุ () ไม่เกิน 20 ปี () 21 - 30 ปี () 31 - 40 ปี () 41 - 50 ปี
() มากกว่า 50 ปีขึ้นไป (โปรดระบุ).....
3. สถานภาพสมรส () โสด () สมรส () หย่าร้าง () อื่นๆ (โปรดระบุ).....
4. อาชีพ
() นักเรียน/นักศึกษา () รับราชการ () รัฐวิสาหกิจ/พนักงานบริษัท
() ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว () รับจ้าง () อื่นๆ
(ระบุ).....
5. ระดับการศึกษา
() ประถมศึกษา () มัธยมศึกษา () อนุปริญญา/ปวส.
() ปริญญาตรี () ปริญญาโทขึ้นไป () อื่นๆ (โปรดระบุ).....
6. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน
() ต่ำกว่า 5,000 บาท () 5,001 - 10,000 บาท () 10,001 - 15,000 บาท
() 15,001 - 20,000 บาท () 20,001 - 30,000 บาท () สูงกว่า 30,000 บาท

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับการพฤติกรรมกรรมการบริโภคพลาสติกตากแห้งแคตเดี่ยว

7. ท่านเคยรับประทานอาหารที่ทำจากพลาสติกตากแห้งแคตเดี่ยวหรือไม่
() เคย (ทำข้อ 8 - 13 ต่อไป) () ไม่เคย

8. ความถี่ในการรับประทานอาหารประเภทพลาสติกตากแห้งแดดเดียว
 วันละ 1 ครั้ง มากกว่า 1 ครั้ง/สัปดาห์ (โปรดระบุ).....
 มากกว่า 1 ครั้ง/เดือน (โปรดระบุ)..... อื่นๆ (โปรดระบุ).....
9. ในการเลือกรับประทานพลาสติกตากแห้งแดดเดียว ท่านคำนึงถึงเหตุผลใดมากที่สุด
 รสชาติ คุณค่าทางโภชนาการ หาซื้อง่าย ราคาถูก
 สีสวย กลิ่นหอม ความสะอาด อื่นๆ (โปรดระบุ).....
10. ถ้าท่านต้องการซื้อพลาสติกตากแห้งแดดเดียว ท่านคิดว่าควรเก็บรักษาพลาสติกตากแห้งแดดเดียว
 ได้..... วัน เพราะ.....
11. ถ้ามีผลิตภัณฑ์พลาสติกตากแห้งแฉะสารสกัดจากไบโหม่อน เพื่อช่วยในการยืดอายุการเก็บรักษา
 ท่านจะซื้อผลิตภัณฑ์นี้หรือไม่
 ซื้อ เพราะ.....
 ไม่แน่ใจ เพราะ.....
 ไม่ซื้อ เพราะ.....
12. ท่านคิดว่าราคาที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์พลาสติกตากแห้งแดดเดียวในข้อที่ 13 ที่ท่านพอใจซื้อ
 เมื่อบรรจุในถุง ขนาด 300 กรัม (3-5 ตัว) ควรอยู่ในราคาเท่าไร
 40 - 50 บาท 60 - 70 บาท 80 - 90 บาท อื่นๆ (โปรดระบุ).....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

ขอบคุณที่ให้ความร่วมมือ

นิสิตปริญญาโท ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร

คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

มหาวิทยาลัยนเรศวร

แบบทดสอบความชอบทางประสาทสัมผัส
พลาสติกตากแห้งแดดเดียว (ก้อนทอด)

ตัวอย่าง พลาสติกตากแห้งแดดเดียว (ปลาดิบ)

คำชี้แจง กรุณาเติมเครื่องหมาย ✓ ลงในวงเล็บหน้าข้อความหรือเติมข้อความที่เป็นข้อมูลลงในช่องว่างโดยให้เลือกเพียงหนึ่งคำตอบ

1. ท่านชอบสีของตัวอย่างมากขนาดไหน

ไม่ชอบมากที่สุด ไม่ชอบปานกลาง รู้สึกเฉย ๆ ชอบปานกลาง ชอบมากที่สุด

2. ท่านชอบกลิ่นของตัวอย่างมากแค่ไหน

ไม่ชอบมากที่สุด ไม่ชอบปานกลาง รู้สึกเฉย ๆ ชอบปานกลาง ชอบมากที่สุด

3. ท่านชอบลักษณะเนื้อสัมผัสของตัวอย่างมากแค่ไหน

ไม่ชอบมากที่สุด ไม่ชอบปานกลาง รู้สึกเฉย ๆ ชอบปานกลาง ชอบมากที่สุด

4. ท่านสามารถอธิบายความชอบโดยรวมที่มีต่อตัวอย่างอย่างไร

ไม่ชอบมากที่สุด ไม่ชอบปานกลาง รู้สึกเฉย ๆ ชอบปานกลาง ชอบมากที่สุด

ความคิดเห็น.....
.....
.....
.....

ขอบคุณที่ให้ความร่วมมือ

นิสิตปริญญาโท ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร
คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
มหาวิทยาลัยนเรศวร

แบบสอบถามเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์พลาสติกแห้งแดดเดียว (หลังทอด)

คำชี้แจง กรุณาเติมเครื่องหมาย ✓ ลงในวงเล็บหน้าข้อความหรือเติมข้อความที่เป็นข้อมูลลงในช่องว่างโดยให้เลือกเพียงหนึ่งคำตอบ

1. ท่านชอบสีของตัวอย่างมากขนาดไหน

ไม่ชอบ ไม่ชอบมาก ไม่ชอบ ไม่ชอบ รู้สึกเฉยๆ ชอบเล็ก ชอบปาน ชอบมาก ชอบ
 มากที่สุด ปานกลาง เล็กน้อย น้อย กลาง มากที่สุด

ความคิดเห็น.....

2. ท่านรู้สึกอย่างไรเกี่ยวกับสีของตัวอย่าง

อ่อนมาก อ่อนเล็กน้อย พอดี เข้มเล็กน้อย เข้มมาก

ความคิดเห็น.....

3. ท่านชอบกลิ่นของตัวอย่างมากแค่ไหน

ไม่ชอบ ไม่ชอบมาก ไม่ชอบ ไม่ชอบ รู้สึกเฉยๆ ชอบเล็ก ชอบปาน ชอบมาก ชอบ
 มากที่สุด ปานกลาง เล็กน้อย น้อย กลาง มากที่สุด

ความคิดเห็น.....

4. ท่านรู้สึกอย่างไรเกี่ยวกับกลิ่นของตัวอย่าง

เหม็นเน่า เหม็นเล็กน้อย หอมพอดี หอมเล็กน้อย หอมมาก

ความคิดเห็น.....

5. ท่านชอบรสชาติของตัวอย่างมากแค่ไหน

ไม่ชอบ ไม่ชอบมาก ไม่ชอบ ไม่ชอบ รู้สึกเฉยๆ ชอบเล็ก ชอบปาน ชอบมาก ชอบ
 มากที่สุด ปานกลาง เล็กน้อย น้อย กลาง มากที่สุด

ความคิดเห็น.....

6. ท่านรู้สึกอย่างไรเกี่ยวกับรสชาติของตัวอย่าง

จืดมาก จืดเล็กน้อย กำลังพอดี ค่อนข้างเค็ม เค็มมาก

ความคิดเห็น.....

7. ท่านชอบลักษณะเนื้อสัมผัสของตัวอย่างมากแค่ไหน

ไม่ชอบ ไม่ชอบมาก ไม่ชอบ ไม่ชอบ รู้สึกเฉยๆ ชอบเล็กน้อย ชอบปาน ชอบมาก ชอบ
 มากที่สุด ปานกลาง เล็กน้อย น้อย กลาง มากที่สุด

ความคิดเห็น.....

8. ท่านมีความรู้สึกอย่างไรเกี่ยวกับลักษณะเนื้อสัมผัสของตัวอย่าง

ละะมาก ค่อนข้างละะ กำลังพอดี ค่อนข้างแข็ง แข็งและแห้งมาก
 และแห้ง

ความคิดเห็น.....

9. ท่านชอบความแน่นเนื้อของตัวอย่างมากแค่ไหน

ไม่ชอบ ไม่ชอบมาก ไม่ชอบ ไม่ชอบ รู้สึกเฉยๆ ชอบเล็กน้อย ชอบปาน ชอบมาก ชอบ
 มากที่สุด ปานกลาง เล็กน้อย น้อย กลาง มากที่สุด

ความคิดเห็น.....

10. ท่านมีความรู้สึกอย่างไรเกี่ยวกับความแน่นเนื้อของตัวอย่าง

ละะมาก ค่อนข้างละะ กำลังพอดี ค่อนข้างแข็ง แข็งและร่วนมาก
 และร่วน

ความคิดเห็น.....

11. ท่านสามารถอธิบายความชอบโดยรวมที่มีต่อตัวอย่างอย่างไร

ไม่ชอบ ไม่ชอบมาก ไม่ชอบ ไม่ชอบ รู้สึกเฉยๆ ชอบเล็กน้อย ชอบปาน ชอบมาก ชอบ
 มากที่สุด ปานกลาง เล็กน้อย น้อย กลาง มากที่สุด

ความคิดเห็น.....

ขอบคุณที่ให้ความร่วมมือ

นิติศปริญญาโท ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร
 คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
 มหาวิทยาลัยนเรศวร