

สารบัญ

	หน้า
หน้าอำนวยการ.....	ก
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ฅ
สารบัญภาพ.....	ญ
<b>บทที่</b>	
1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	3
1.3 ความสำคัญของการวิจัย.....	3
1.4 กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	3
1.5 นิยามศัพท์เฉพาะ.....	4
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	5
2.1 ประวัติและความเป็นมาของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรลาดขวางสามัคคี.....	5
2.2 ทฤษฎีการตั้งเป้าหมาย.....	10
2.2.1 คุณสมบัติของเป้าหมาย.....	10
2.3 ความรู้ที่เกี่ยวกับการผลิตไข่เค็มกลั่นตะไคร้.....	11
2.3.1 หลักการถนอมอาหารโดยใช้เกลือ.....	11
2.3.2 การเลือกซื้อไข่.....	14
2.3.3 การทำไข่เค็ม.....	14
2.3.4 การใช้ไอโอดีน.....	28
2.3.5 การใช้ตะไคร้.....	30
2.4 ผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	30

2.4.1 งานวิจัยในประเทศ.....	30
3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	33
3.1 การวิจัยเชิงทดลอง.....	33
3.2 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง.....	36
3.3 วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและรวบรวมข้อมูล.....	36
3.4 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยและรวบรวมข้อมูล.....	37
3.5 วิธีการทดลองและรวบรวมข้อมูล.....	37
3.6 การทดสอบผู้บริโภคร.....	41
3.7 การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	41
3.8 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล.....	42
3.9 การเผยแพร่ยุทธศาสตร์.....	42
4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	43
4.1 สถานภาพของประชากรหรือกลุ่มตัวอย่าง.....	43
4.2 การวิเคราะห์ข้อมูล.....	43
4.3 ข้อเสนอที่ได้จากการค้นพบ.....	59
5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	60
5.1 สรุปผลการวิจัย.....	60
5.2 อภิปรายผล.....	61
5.3 ข้อเสนอแนะ.....	62
รายการอ้างอิง.....	64
ภาคผนวก.....	70
ภาคผนวก ก แบบสอบถาม.....	71
ภาคผนวก ข ภาพวัสดุอุปกรณ์และผลการวิจัยเชิงทดลอง.....	78
ภาคผนวก ค แบบสรุปรายงานข้อมูลกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร.....	88
ประวัติผู้วิจัย.....	90

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
2.1 แสดงปริมาณสารไอโอดีนที่ร่างกายควรได้รับใน 1 วัน.....	29
3.1 แสดงอัตราส่วนผสมระหว่างเกลือไอโอดีนกับน้ำสะอาด .....	36
3.2 แสดงส่วนผสมที่ใช้ในการดองไข่เค็มกลั่นตะไคร้ ส่วนแรก สูตรที่ 1 2 และ3.....	39
3.3 แสดงส่วนผสมที่ใช้ในการดองไข่เค็มกลั่นตะไคร้ ส่วนที่ 2.....	40
4.1 แสดงลักษณะทางกายภาพและประสาทสัมผัส สูตรที่ 1 ระยะเวลา 10 วัน.....	45
4.2 แสดงลักษณะทางกายภาพและประสาทสัมผัส สูตรที่ 2 ระยะเวลา 10 วัน.....	46
4.3 แสดงลักษณะทางกายภาพและประสาทสัมผัส สูตรที่ 3 ระยะเวลา 10 วัน.....	47
4.4 แสดงลักษณะทางกายภาพและประสาทสัมผัส สูตรที่ 1 ระยะเวลา 15 วัน.....	48
4.5 แสดงลักษณะทางกายภาพและประสาทสัมผัส สูตรที่ 2 ระยะเวลา 15 วัน.....	49
4.6 แสดงลักษณะทางกายภาพและประสาทสัมผัส สูตรที่ 3 ระยะเวลา 15 วัน.....	50
4.7 แสดงลักษณะทางกายภาพและประสาทสัมผัส สูตรที่ 1 ระยะเวลา 20 วัน.....	51
4.8 แสดงลักษณะทางกายภาพและประสาทสัมผัส สูตรที่ 2 ระยะเวลา 20 วัน.....	52
4.9 แสดงลักษณะทางกายภาพและประสาทสัมผัส สูตรที่ 3 ระยะเวลา 20 วัน.....	52
4.10 แสดงอายุผู้บริโภครวมที่ให้ความร่วมมือทดสอบทางประสาทสัมผัส.....	53
4.11 แสดงระดับการศึกษาของผู้บริโภครวมที่ให้ความร่วมมือ.....	54
4.12 แสดงอาชีพของผู้บริโภครวมที่ให้ความร่วมมือ.....	54
4.13 แสดงความคิดเห็นของผู้บริโภครวมด้านรสชาติ สูตรที่ 1 ระยะเวลา 15 วัน.....	55
4.14 แสดงความคิดเห็นของผู้บริโภครวมด้านรสชาติ สูตรที่ 3 ระยะเวลา 20 วัน.....	55
4.15 แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความชอบ ไม่ชอบ ไม่แน่ใจ สูตรที่ 1 เวลา 20 วัน.....	56
4.16 แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับความชอบ ไม่ชอบ ไม่แน่ใจ สูตรที่ 1 เวลา 15 วัน.....	57
4.17 แสดงการเปรียบเทียบอายุการเก็บรักษาไข่เค็ม.....	58
4.18 แสดงการเปรียบเทียบอายุการเก็บรักษาไข่เค็ม.....	59
5.1 สรุปผลการทดลองสร้างยุทธศาสตร์การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่เค็มกลั่นตะไคร้.....	60

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1 กรอบแนวคิดในการวิจัย .....	3
2 โครงสร้างของไข่.....	20
3 กรรมวิธีการผลิตไข่เค็มกลั่นตะไคร้.....	35
4 วัสดุและอุปกรณ์.....	79
5 วัตถุประสงค์.....	79
6 แสดงการเรียงไข่เปิดเพื่อทำการวิจัย.....	80
7 ภาพรวมวัสดุและอุปกรณ์ในการวิจัย.....	81
8 แสดงการนำถุงพลาสติกบรรจุน้ำสะอาดรดปากถุงวางบนไข่เปิด.....	81
9 การต้มไข่ที่ทำการทดลองตามระยะเวลาจนสุก.....	82
10 ลักษณะไข่เค็มที่ใช้ระยะเวลาการทดลองดองนาน 10 วัน.....	82
11 ลักษณะไข่เค็มสูตรที่ 2 ระยะเวลาการทดลองดองนาน 15 วัน.....	83
12 ลักษณะไข่เค็มสูตรที่ 1 ระยะเวลาการทดลองดองนาน 15 วัน.....	83
13 ลักษณะไข่เค็มสูตรที่ 3 ระยะเวลาการทดลองดองนาน 15 วัน.....	84
14 ลักษณะไข่เค็มสูตรที่ 1 ระยะเวลาการทดลองดองนาน 20 วัน.....	84
15 ลักษณะไข่เค็มสูตรที่ 2 ระยะเวลาการทดลองดองนาน 20 วัน.....	85
16 ลักษณะไข่เค็มสูตรที่ 3 ระยะเวลาการทดลองดองนาน 20 วัน.....	85
17 ลักษณะไข่เค็มสูตรที่ 1,2 และ 3 ระยะเวลาการทดลองดองนาน 15 วัน.....	86
18 ลักษณะไข่เค็มสูตรที่ 1,2 และ 3 ระยะเวลาการทดลองดองนาน 15 วัน.....	86
19 ไข่เค็มที่ให้กับแม่บ้านเกษตรกรลาดขวางสามัคคีปรับปรุงอัตราส่วนแล้ว.....	87
20 รูปแบบบรรจุภัณฑ์ไข่เค็มของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร.....	87