

## บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษารวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและพืชสมุนไพรที่ใช้ประกอบอาหารในชุมชนตำบลหนองลาน โดยการสุ่มแบบเจาะจง และการสัมภาษณ์ผู้รู้ด้านอาหาร จำนวน 35 คน รวมทั้งหมด 8 หมู่บ้าน นำข้อมูลมาวิเคราะห์เชิงบรรยาย และพืชสมุนไพรที่ใช้ในการประกอบอาหาร หาค่าเฉลี่ย จากนั้นนำข้อมูลที่ได้จัดประชุมสนทนากลุ่ม เพื่อคัดเลือกนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ พบว่า พืชสมุนไพรที่คนในชุมชนนำมาประกอบอาหาร 57 ชนิด ส่วนใหญ่เป็นพืชที่ใช้บริโภคเป็นประจำในครัวเรือน ส่วนต่างๆของพืชที่ใช้ ได้แก่ ยอด ดอก ใบ เหง้า ผล ฝัก สามารถนำมาประกอบอาหารได้ 33 ชนิด พืชสมุนไพรที่นำมาใช้พัฒนาผลิตภัณฑ์ คือ กลัวย และตะไคร้ 2) พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชสมุนไพรที่พบในชุมชน 2 ชนิด ได้แก่ กลัวยแก้วสมุนไพร และเมี่ยงตะไคร้ทรงเครื่อง นำไปศึกษาหาปริมาณที่เหมาะสมด้วยการทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า การพัฒนากลัวยแก้วสมุนไพร เมื่อเพิ่มปริมาณเนื้อกลัวยที่ร้อยละ 0 20 และ 40 ไม่มีผลต่อค่าคะแนนความชอบด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม แต่มีความแตกต่างกันด้านรสชาติ ซึ่งเมื่อเพิ่มปริมาณเนื้อกลัวย ความชอบจะลดลง ดังนั้นจึงเลือกสูตรที่เพิ่มปริมาณเนื้อกลัวยร้อยละ 20 มาศึกษาอายุการเก็บในสภาวะอุณหภูมิห้องปกติเป็นเวลา 30 วัน พบว่า กลัวยแก้วสมุนไพรมีค่ากิจกรรมของน้ำ ( $a_w$ ) และค่าความแข็ง (hardness) ไม่มีความแตกต่างกัน และเมื่อสังเกตค่าตัวเลขพบว่าทั้งค่ากิจกรรมของน้ำและค่าความแข็งจะแปรผันตามระยะเวลาการเก็บรักษาคือตั้งแต่วันที่ 0 10 20 และ 30 ตามลำดับ และมีแนวโน้มลดลงเมื่ออายุการเก็บรักษาเพิ่มขึ้น และยังส่งผลต่อค่าสี โดยค่าความสว่างและค่าความเป็นสีเหลืองตั้งแต่วันที่ 0 ถึงวันที่ 20 มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติกับวันที่ 30 ซึ่งมีค่าเพิ่มขึ้น ส่วนค่าความเป็นสีแดง ไม่มีความแตกต่างกันทางสถิติแต่ก็มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น สำหรับเมี่ยงตะไคร้ทรงเครื่อง พบว่า การเพิ่มปริมาณตะไคร้ทั้ง 3 ระดับ คือ ร้อยละ 0 10 และ 20 ไม่มีความแตกต่างกันทั้ง 3 สูตร ดังนั้นจึงเลือกสูตรที่เพิ่มปริมาณตะไคร้ร้อยละ 20 มาศึกษาอายุการเก็บในสภาวะอุณหภูมิห้องปกติเป็นเวลา 30 วัน พบว่า ค่าความแข็งของผลิตภัณฑ์ไม่มีความแตกต่างกันตลอดระยะเวลาการเก็บ แต่เริ่มมีแนวโน้มลดลง ซึ่งมีผลต่อค่ากิจกรรมของน้ำเมื่อระยะเวลาการเก็บในช่วงวันที่ 30 ค่ากิจกรรมของน้ำเริ่มมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ในส่วนของค่าสีในช่วงเวลาการเก็บรักษาไม่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงค่าความสว่าง และค่าความเป็นสีเหลือง แต่มีผลต่อค่าความเป็นสีแดงมีแนวโน้มลดลง สำหรับการทดสอบการยอมรับพบว่า ผู้บริโภคให้การยอมรับทั้ง 2 ชนิดในระดับความชอบมากถึงมากที่สุด บรรจุใส่ถุงใสขนาด 150 กรัม จำหน่ายในราคา 30 บาท 3) การถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชสมุนไพรที่ใช้ประกอบอาหาร พบว่า ผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจทุกด้านในระดับมากถึงมากที่สุด ซึ่งสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้จริง

## Abstract

This research is 1) the purpose of gathering local food and herbs that used in cooking in Tambon Nonglan by sampling. And interview 35 households in all 8 villages. The data were analyzed descriptive and find average of herbs used in cooking and bring data to held focus groups to select a product for develop. The result that herbs used to cook 57 kinds of people in the community .Most of the plants used in daily life. Plant parts are flowers, leaves, stalks topped the pods can cooking in 33 kind. Medicinal plants that select to develop is banana and lemon grass, 2) Develop a food products from medicinal plants that found in community types of Banana, a Glass of Herbs and Savoury Leaf Wraps Lemongrass. To determine the right amount of sensory testing. The development of banana glass herbs. When a 0 percent increase banana 20 and 40 had no effect on the scores of the appearance, color, texture and overall liking, but different flavor. Which increased banana, Preference will be reduced, so select a formula that adds 20 percent to the amount of banana shelf life under normal room temperature for 30 days. Bananas herbs that glass of water activity ( $a_w$ ) and hardness (hardness) no significant difference and observed that found that both the number and value of water hardness. Will vary depending on the duration of storage is from 0 to 10, 20 and 30, respectively, and decreases when the shelf life is increased. It also affects the color. The brightness and the color yellow is from 0 to 20, with the difference statistically significant at 30, which is increasing. The red part is no significant difference statistically. Found that increasing the amount of grass all three levels of 0, 10 and 20, there is no difference between the three formulas, Then select recipes that increasing oil by 20 percent over the shelf life under normal room temperature for 30 days. The hardness of the product is no different throughout the retention period, Which affects the activity of the retention period of 30 days during the event of water activity has increased. In terms of the color during storage does not affect the brightness. And the yellow, but affects the red downward. For acceptance testing found the consumer acceptance of the 2 kind in level up liking and most. Packing bags pleated 150g priced at 30 baht 3) to transfer the technology to make products ranging from herbs used for cooking was found to have the satisfaction of all sides in highest level and bring the knowledge gained. been applied in practice actually works