



สถาบันวิจัยและพัฒนา  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

# คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สาขาคหกรรมศาสตร์และอุตสาหกรรมสิ่งทอ

Institute of Research and Development  
สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๑๐๐  
ร้อย **เรียง**  
เรื่องเล่างานวิจัย



18



## เรื่องเล่า ผู้เล่า

การยืดอายุการเก็บรักษาผลผลิตผักผลไม้แกะสลักเพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่ม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จอมขวัญ สุวรรณรักษ์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0 2281 9756 - 8 ต่อ 2301 e-mail : jomkhwan\_4127@hotmail.com

## บันทึกเรื่องเล่า

ผลงานวิจัยนี้ พบว่าชนิดและรูปแบบผักผลไม้แกะสลักที่เหมาะสมในการจัดเป็นชุดตกแต่งหัวจาน ได้แก่ แครอทแกะสลักเป็นดอกกุ๊กก๊กและใบแบบฉลุ และผักทองแกะสลักเป็นดอกพีเสื่อและใบแบบเซาะร่องในสำหรับกรรมวิธีการแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาที่เหมาะสมต่อการเพิ่มมูลค่าเตรียมตัวอย่างโดยแช่ในสารละลายกรดซิตริกเข้มข้น 1% นาน 30 นาที แล้วแช่ในสารละลายแคลเซียมคลอไรด์เข้มข้น 1% นาน 30 นาที ให้ลักษณะด้านสีและเนื้อสัมผัส(ความกรอบ)ที่ดีการลวกในน้ำเดือดให้ลักษณะด้านสีดีกว่าแต่ให้ลักษณะด้านเนื้อสัมผัสด้อยกว่าการไม่ลวก พักทดสอบชิมให้คะแนนความชอบแบบตองเค็มมากกว่าการตองแบบเปรี้ยวและแบบหวานอายุการเก็บรักษาแบบตองเค็ม ที่อุณหภูมิห้อง (27 °C) สีของผลผลิตผักที่แช่ดองน้ำตองขุ่น และลักษณะเนื้อสัมผัสนี้แตกต่างจากค่าเริ่มต้นเมื่อเก็บรักษาเป็นเวลา 4 เดือน การเก็บแบบสดในสภาพแวดล้อมบรรยากาศในถุงแบบลาปีเนต/ไนลอน (LL) ความหนา 80 ไมครอน อัตราส่วนร้อยละของแก๊ส O<sub>2</sub>: CO<sub>2</sub> ที่บรรจุภายในถุง เท่ากับ 6 : 15 ได้รับการยอมรับมากที่สุด การเก็บแบบสดมีอายุการเก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่เย็น (7 °C) 8 วัน ทั้งนี้ได้เผยแพร่ผลงานวิจัยแก่ผู้สนใจในงานพิธีการแสดงผลงานวิจัยและสิ่งประดิษฐ์มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ครั้งที่ 1





**เรื่องเล่า** การศึกษากระบวนการทำงานของโรงงานเสื้อผ้าอุตสาหกรรม

: กรณีศึกษาบริษัท บุติกนิวซิตี จำกัด (มหาชน)

**ผู้เล่า** อาจารย์อัจฉราวรรณ ณ สงขลา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0 2281 9231-4 ต่อ 5401 e-mail : acharawann@hotmail.com

### บันทึกเรื่องเล่า

ผลงานวิจัยนี้ ศึกษากระบวนการผลิตเสื้อผ้าอุตสาหกรรมของ บริษัทบุติกนิวซิตี จำกัด (มหาชน) ซึ่งมีสินค้าประเภทเสื้อผ้าที่อยู่ในความดูแลของบริษัทหลายตราสินค้า โดยมีรูปแบบของสินค้า กลุ่มเป้าหมาย การจัดรูปแบบร้านจำหน่ายที่แตกต่างกันมีกระบวนการผลิตที่ประกอบด้วย กระบวนการหลักขององค์กร ตามผังการไหลของงานและกระบวนการย่อยในแต่ละงาน การทำงานมักยึดตามเอกสารเป็นสำคัญด้านการบริหารงานมีการนำแนวความคิดมาจากประเทศฝรั่งเศส ทั้งนี้ทุกคนต้องติดตามด้านการตลาดโดยมีบริษัทเป็นผู้บริหารระบบการขาย และระบบสมาชิกทำให้ทราบพฤติกรรมของผู้บริโภคการผลิตเสื้อผ้าที่มีลวดลายเป็น ทางบริษัทมีทั้งการออกแบบเองและการซื้อลิขสิทธิ์ลวดลายผ้าจากต่างประเทศจากงานวิจัยนี้ทำให้ทราบถึงกระบวนการทำงานของโรงงานอุตสาหกรรมเสื้อผ้า เพื่อพัฒนาความสามารถของผู้สอนในการนำความรู้ ความเข้าใจ ในกระบวนการทำงานของโรงงานอุตสาหกรรมเสื้อผ้าไปประยุกต์ ใช้อย่างเหมาะสม และพัฒนาการเรียนการสอนของสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องให้มีคุณภาพมากขึ้น





## เรื่องเล่า วิจัยในชั้นเรียนเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ผู้เล่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรัตน์ โสฬิศ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวัดชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0 2281 9756-8 ต่อ 2201 e-mail : apirat\_so@hotmail.com

### บันทึกเรื่องเล่า

ผลงานวิจัยนี้เป็นการเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนระหว่างนักศึกษา กลุ่มที่มีการทดสอบย่อยก่อนเรียนกับกลุ่มนักศึกษาที่ไม่มีการทดสอบย่อยก่อนเรียนและศึกษาเจตคติต่อการเรียนของนักศึกษากลุ่มที่มีการทดสอบย่อยก่อนเรียนกับกลุ่มนักศึกษาที่ไม่มีการทดสอบย่อยก่อนเรียนกลุ่มตัวอย่างเป็นนักศึกษาระดับปริญญาตรี คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 77 คน ในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2552 ซึ่งได้มาโดยการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนแบบวัดเจตคติต่อการเรียน สรุปผลการวิจัยพบว่า ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาหลังเรียนระหว่างกลุ่มทดลอง (มีการทดสอบย่อยก่อนเรียน) และกลุ่มควบคุม (ไม่มีการทดสอบย่อยก่อนเรียน) พบว่าคะแนนเฉลี่ยของนักศึกษาวิชาศิลปะการตกแต่งเสื้อ ในกลุ่มทดลองไม่มีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และคะแนนเฉลี่ยของนักศึกษาวิชาเทคโนโลยีเครื่องตัด และวิชาการร้อยมาลัย ในกลุ่มทดลองมีความแตกต่างทางสถิติอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เจตคติของนักศึกษายู่ในระดับดีทั้งกลุ่มทดลองและกลุ่มควบคุมผลงานวิจัยนี้เป็นแนวทางให้กับคณาจารย์ในการสร้างแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์ที่มีคุณภาพเพื่อวัดประเมินผู้เรียนในวิชาอื่นๆ ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และเพื่อเป็นข้อมูลแก่ผู้สอนในรายวิชาอื่นๆ ได้แนวทางในการพัฒนาการเรียนการสอนและการทดสอบระหว่างเรียน ให้มีประสิทธิภาพที่สูงขึ้น



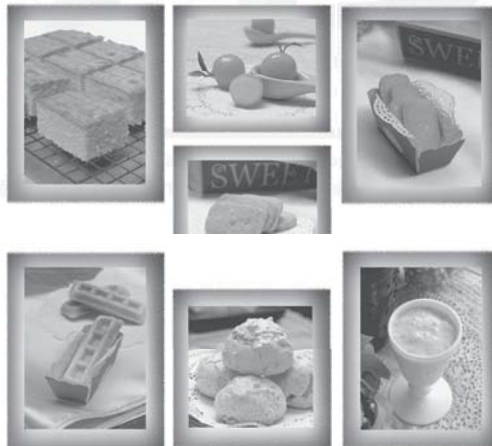
## เรื่องเล่า ผู้เล่า

การศึกษาการใช้บัวหลวงเป็นส่วนประกอบในอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า

อาจารย์สุพรรณิการ์ โกสุม  
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวังใหม่ เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300  
โทรศัพท์ 08 1422 5329 e-mail : ko\_sum\_27@hotmail.com

## บันทึกเรื่องเล่า

ผลงานวิจัยนี้ เป็นการศึกษาการใช้บัวหลวงเป็นส่วนประกอบในอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่าซึ่งมุ่งเน้นการใช้องค์ประกอบของบัวหลวงที่หลากหลายในผลิตภัณฑ์อาหาร 10 รายการ ประกอบด้วยการใช้แป้งเม็ดบัวทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์เค้ก คุกกี้ และวาฟเฟิล ใช้โกลบับเสริมในผลิตภัณฑ์ทอดมัน ลูกชิ้นหมู และแซนด์วิชสเปรด ใช้รากบัวทดแทนมะพร้าวที่กินยากในผลิตภัณฑ์บ๊ายซัน และโสมบัส ใช้กลีบบัวเสริมในผลิตภัณฑ์ก๋วยเตี๋ยว ซึ่งผลิตภัณฑ์ทั้งหมดผ่านการทดสอบชิมมีความชอบในระดับชอบปานกลางถึงชอบมาก และเมื่อนำผลิตภัณฑ์ไปทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค(Consumer Test) จำนวน 100 คน พบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับในทุกผลิตภัณฑ์





## เรื่องเล่า ปัจจัยที่ส่งผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์งานบัวแบบไทย

ผู้เล่า

อาจารย์ปิยะธิดา สิทะวัฒนกุล

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงจวนจิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0 2281 9756-8 ต่อ 2304 e-mail : a.piyatida@hotmail.com

### บันทึกเรื่องเล่า

ผลงานวิจัยนี้ เป็นการเปรียบเทียบวิธีการเก็บรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์งานบัวแบบไทยโดยเสนอแนวคิดในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์งานบัวแบบไทย และศึกษาความพึงพอใจรูปแบบผลิตภัณฑ์งานบัวแบบไทย โดยทดลองวิธีการเก็บรักษาคุณภาพที่เหมาะสมของดอกบัวสดตบงกช ผลิตภัณฑ์งานบัวแบบไทย 3 วิธีได้แก่ การใช้สารอาหารสำหรับดอกไม้ การใช้สารส้ม และการใช้ความเย็น ซึ่งผลิตภัณฑ์งานบัวแบบไทย มี 3 ประเภทได้แก่ มาลัยคล้องมือ พานพุ่ม และรูปเทียนแพ ผลการทดลองสูตรอาหารต่ออายุการเก็บรักษาดอกบัวสูตรที่ดีที่สุด พบว่า สูตรน้ำประปา 1000 cc + tetracycline 1/2 capsule 250 dose สามารถยืดอายุการเก็บรักษาคุณภาพงานบัวได้ดีกว่าสูตรอาหารอื่น หลังจากนั้นได้ดำเนินการทดลองทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบและสอบถามความพึงพอใจจากกลุ่มเป้าหมายได้แก่ กลุ่มแม่บ้าน ชุมชน ผู้ประกอบการงานศิลปประดิษฐ์ นักศึกษา และบุคคลทั่วไป ที่สนใจในกรุงเทพมหานคร จำนวน 100 คน ผลการวิจัยสามารถสร้างแนวทางในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์งานบัวแบบไทย การเพิ่มมูลค่าและยืดอายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์งานบัวแบบไทยอีกทั้งยังเป็นเป็นแนวทางในการเพิ่มรายได้ของชุมชนและภาคเอกชนเป็นส่วนหนึ่งในการส่งเสริมการเผยแพร่และอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทยให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น





## เรื่องเล่า พลวัตภัณฑ์บัวประยุกต์เชิงธุรกิจ

ผู้เล่า ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรติ โสฬศ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวัดศรีพญาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0 2281 9756-8 ต่อ 2201 e-mail : apirat\_so@hotmail.com

### บันทึกเรื่องเล่า

ผลงานวิจัยนี้ เป็นการพัฒนาพลวัตภัณฑ์บัวประยุกต์โดยมีแนวคิดที่จะนำดอกบัวสดตบงกชมาเป็นต้นแบบเพื่อการประดิษฐ์ในงานแบบไทยประยุกต์รูปแบบใหม่เป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจและสามารถพัฒนาพลวัตภัณฑ์งานบัวให้มีคุณภาพตรงตามความต้องการของผู้บริโภคมากขึ้นและส่งเสริมการพัฒนาพลวัตภัณฑ์ของชุมชนเพื่อการประกอบอาชีพ โดยแบ่งกลุ่มพลวัตภัณฑ์ออกเป็น 3 ชนิดดังนี้ ดอกบัวประดิษฐ์ ศิลปะงานบัวแบบไทย และศิลปะการพับผ้าเช็ดหน้า ผลการวิจัยได้ดำเนินการถ่ายทอดความรู้และ เทคโนโลยีการพัฒนาพลวัตภัณฑ์บัวประยุกต์สู่ชุมชนและภาคเอกชน เพื่อเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประจำจังหวัด โดยมีขั้นตอนการดำเนินงานประกอบด้วย การกำหนดกลุ่มเป้าหมายได้แก่ กลุ่มแม่บ้าน ชุมชน ผู้ประกอบการงานศิลปะประดิษฐ์และบุคคลทั่วไปที่สนใจในกรุงเทพมหานคร จำนวน 30 คน โดยเริ่มจากทดลองทำพลวัตภัณฑ์ต้นแบบจัดแสดงผลงาน สร้างเครื่องมือที่ใช้ในการถ่ายทอดเทคโนโลยี และดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ กลุ่มแม่บ้าน/ชุมชน/ ผู้ประกอบการงานศิลปะประดิษฐ์และบุคคลทั่วไปที่สนใจ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก

