



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

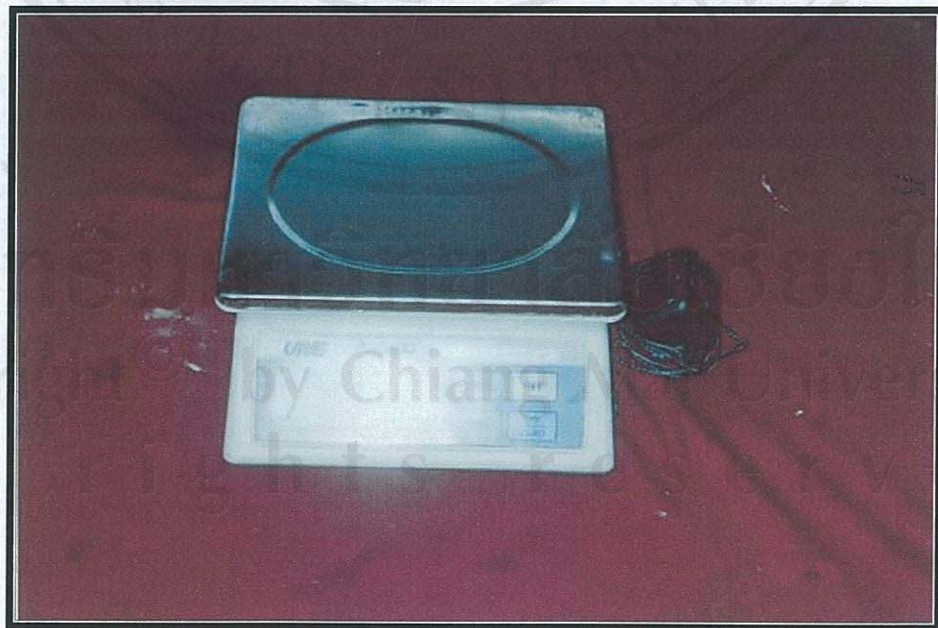
ภาคผนวก ก

ภาพอุปกรณ์ในการทำข้าวพัน



ภาพที่ 1 อุปกรณ์ในการทำข้าวพัน

ถ่ายภาพโดย นางทิพย์ภา โพธิ์ศรี 22 กันยายน 2546



ภาพที่ 2 เครื่องชั่งชนิดละเอียด (ดิจิทัล)

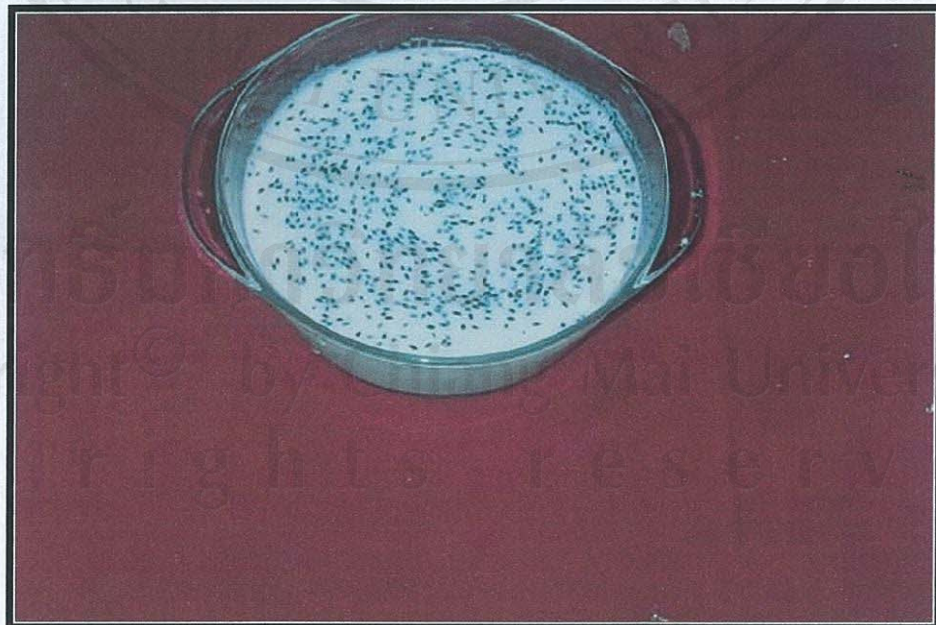
ถ่ายภาพโดย นางทิพย์ภา โพธิ์ศรี 22 กันยายน 2546

ภาคผนวก ข

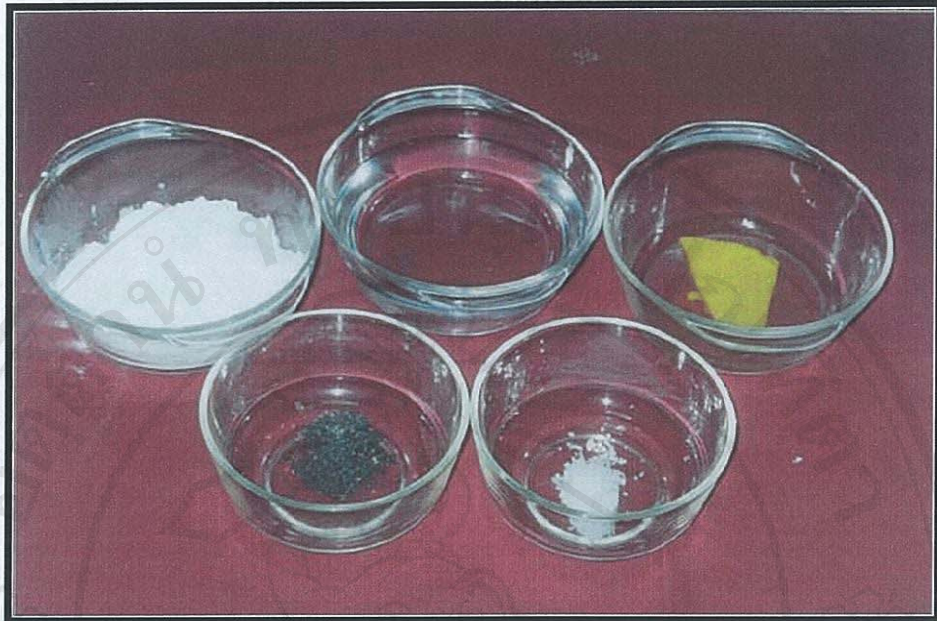
ภาพขั้นตอนการปรุงข้าวพันตำรับพัฒนา



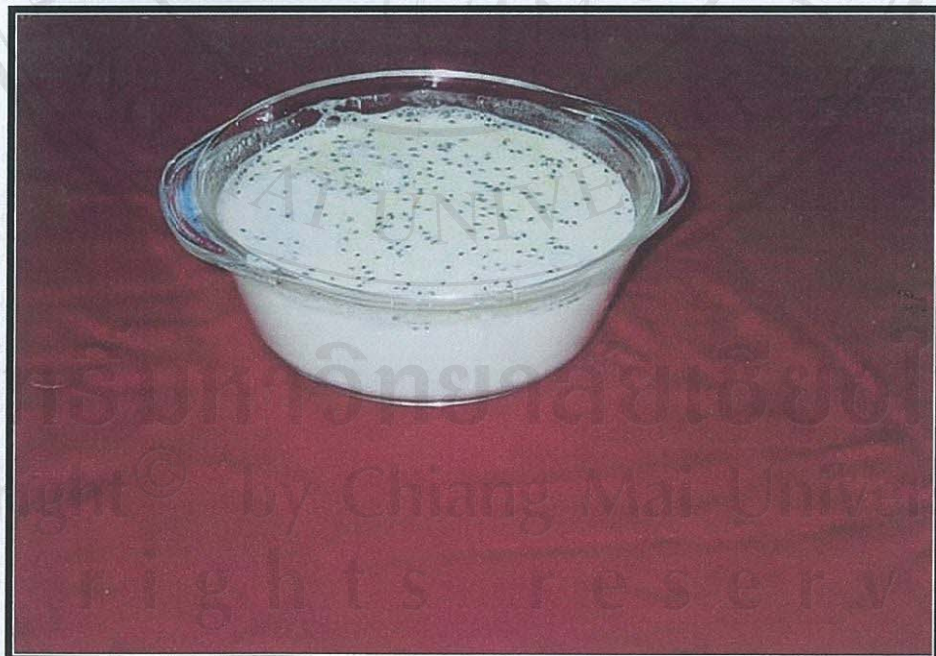
ภาพที่ 3 ส่วนผสมตำรับข้าวพันผสมถั่วเขียวเลาะเปลือก
ถ่ายภาพโดย นางทิพย์นภา โพธิ์ศรี 22 กันยายน 2546



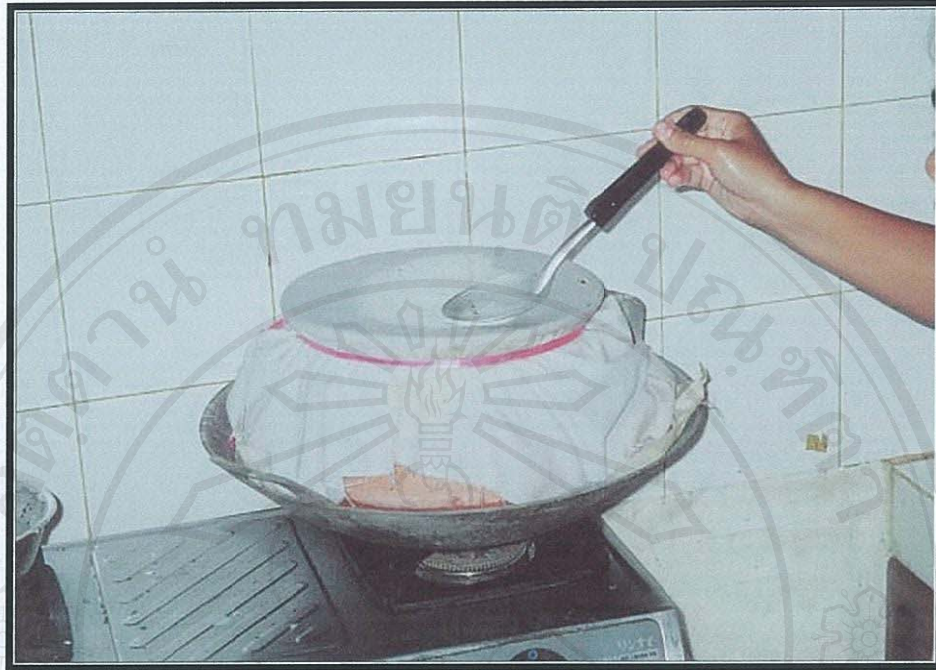
ภาพที่ 4 แป้งที่หมักไว้ของตำรับข้าวพันผสมถั่วเขียวเลาะเปลือก
ถ่ายภาพโดย นางทิพย์นภา โพธิ์ศรี 22 กันยายน 2546



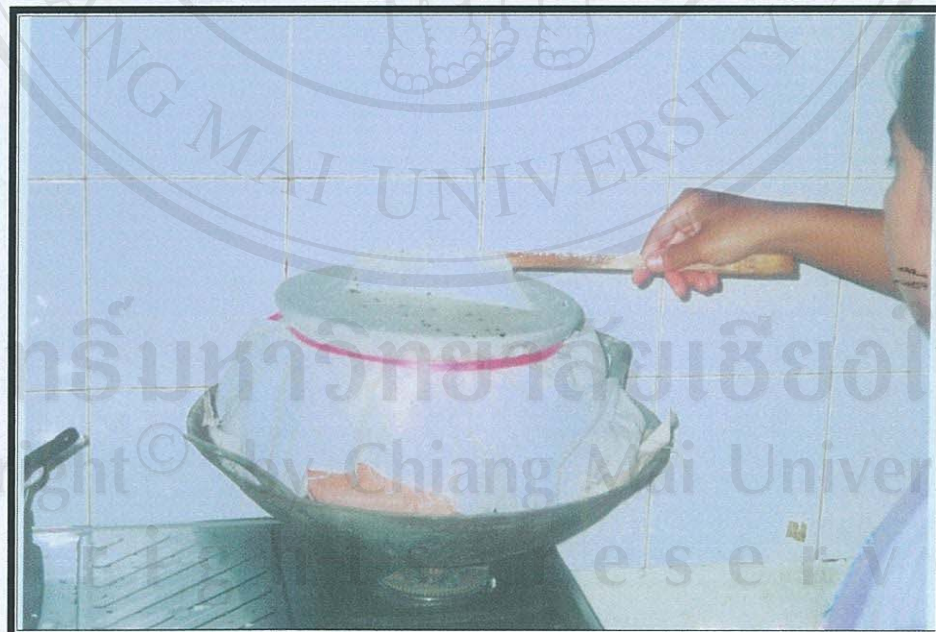
ภาพที่ 5 ส่วนผสมตำรับข้าวพุ้นผสมฟักทอง
ถ่ายภาพโดย นางทิพย์นภา โพธิ์ศรี 26 กันยายน 2546



ภาพที่ 6 แป้งที่หมักไว้ของตำรับข้าวพุ้นผสมฟักทอง
ถ่ายภาพโดย นางทิพย์นภา โพธิ์ศรี 26 กันยายน 2546



ภาพที่ 7 ขั้นตอนการได้แป้งข้าวพัน
ถ่ายภาพโดย นางทิพย์ภา โพธิ์ศรี 22 กันยายน 2546



ภาพที่ 8 ขั้นตอนการม้วนแป้งข้าวพัน
ถ่ายภาพโดย นางทิพย์ภา โพธิ์ศรี 22 กันยายน 2546



ภาพที่ 9 ข้าวพันตำรับพัฒนาผสมถั่วเขียวและเปลือก
ถ่ายภาพโดย นางทิพย์ภา โพธิ์ศรี 22 กันยายน 2546



ภาพที่ 10 ข้าวพันตำรับพัฒนาผสมฟักทอง
ถ่ายภาพโดย นางทิพย์ภา โพธิ์ศรี 26 กันยายน 2546

ภาคผนวก ก

แบบทดสอบการชิมข้าวพัน

ครั้งที่..... วันที่.....

ตำรับที่

รายการประเมิน	5	4	3	2	1
สี					
กลิ่น					
รสชาติ					
เนื้อสัมผัส					

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

.....

.....

หมายเหตุ ระดับคะแนน 5 หมายถึง ชอบมากที่สุด

ระดับคะแนน 4 หมายถึง ชอบมาก

ระดับคะแนน 3 หมายถึง ชอบปานกลาง

ระดับคะแนน 2 หมายถึง ชอบน้อย

ระดับคะแนน 1 หมายถึง ควรปรับปรุง

ที่มา: ประหยัด สายวิเชียร (2545) เอกสารประกอบการสอนการศึกษอาหารไทยภาคเหนือ

(056355) คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ภาคผนวก ง

สรุปผลทดสอบการยอมรับข้าวพันธุ์ใหม่

สรุปผลทดสอบการยอมรับข้าวพันธุ์ผสมถั่วเขียวเตาะเปลือกของบุคคลทั่วไป ดำรับที่ 1

คนที่	สี					กลิ่น					รสชาติ					ลักษณะเนื้อสัมผัส				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1.			✓					✓				✓						✓		
2.			✓					✓				✓						✓		
3.			✓					✓					✓				✓			
4.			✓					✓					✓					✓		
5.		✓						✓					✓				✓			
6.		✓						✓					✓				✓			
7.	✓							✓				✓					✓			
8.			✓					✓					✓				✓			
9.			✓					✓					✓				✓			
10.	✓							✓					✓				✓			
11.	✓					✓							✓				✓			
12.		✓				✓							✓				✓			
13.		✓						✓					✓				✓			
14.			✓					✓					✓				✓			
15.		✓						✓					✓				✓			
16.			✓			✓							✓				✓			
17.			✓					✓					✓				✓			
18.		✓						✓					✓				✓			
19.	✓							✓					✓				✓			
20.		✓						✓					✓				✓			

สรุปผลทดสอบการยอมรับข้าวพันธุ์ผสมถั่วเขียวเกาะเปลือกของบุคคลทั่วไป ดำรับที่ 2

คนที่	สี					กลิ่น					รสชาติ					ลักษณะเนื้อสัมผัส				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1.	✓					✓					✓					✓				
2.	✓					✓					✓					✓				
3.		✓				✓						✓				✓				
4.	✓					✓					✓					✓				
5.		✓				✓						✓				✓				
6.		✓					✓					✓				✓				
7.		✓				✓						✓					✓			
8.	✓					✓					✓						✓			
9.	✓					✓					✓						✓			
10.	✓					✓					✓					✓				
11.	✓					✓					✓					✓				
12.	✓						✓					✓				✓				
13.	✓					✓					✓					✓				
14.	✓					✓						✓				✓				
15.		✓					✓					✓				✓				
16.		✓					✓					✓				✓				
17.	✓					✓						✓					✓			
18.		✓					✓					✓				✓				
19.		✓					✓					✓				✓				
20.		✓					✓					✓				✓				

สรุปผลทดสอบการยอมรับข้าวพันธุ์ผสมถั่วเขียวเกาะเปลือกของบุคคลทั่วไป ครั้งที่ 3

คนที่	สี					กลิ่น					รสชาติ					ลักษณะเนื้อสัมผัส				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1.			✓					✓					✓						✓	
2.		✓					✓						✓						✓	
3.		✓				✓							✓					✓		
4.			✓			✓							✓					✓		
5.			✓				✓						✓					✓		
6.			✓				✓						✓				✓			
7.		✓						✓					✓				✓			
8.			✓				✓						✓					✓		
9.			✓				✓						✓				✓			
10.			✓					✓					✓					✓		
11.		✓					✓						✓					✓		
12.		✓					✓						✓					✓		
13.	✓							✓					✓						✓	
14.		✓						✓					✓					✓		
15.		✓						✓					✓					✓		
16.	✓							✓					✓						✓	
17.		✓					✓				✓							✓		
18.		✓						✓					✓				✓			
19.			✓					✓					✓				✓			
20.	✓						✓						✓				✓			

สรุปผลทดสอบการยอมรับข้าวพันธุ์ผสมถั่วเขียวเลาะเปลือกของชาวล้านแล ตำบลที่ 1

คนที่	สี					กลิ่น					รสชาติ					ลักษณะเนื้อสัมผัส				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1.			✓					✓					✓					✓		
2.			✓				✓					✓						✓		
3.		✓						✓					✓				✓			
4.		✓						✓					✓					✓		
5.			✓						✓				✓				✓			
6.		✓						✓					✓				✓			
7.	✓						✓					✓						✓		
8.	✓						✓					✓					✓			
9.		✓						✓					✓					✓		
10.			✓					✓						✓			✓			
11.	✓						✓					✓					✓			
12.	✓						✓					✓					✓			
13.			✓					✓					✓					✓		
14.			✓					✓				✓						✓		
15.			✓				✓					✓						✓		
16.			✓					✓				✓							✓	
17.				✓				✓					✓						✓	
18.		✓						✓				✓						✓		
19.				✓					✓				✓						✓	
20.		✓						✓					✓						✓	

สรุปผลทดสอบการยอมรับข้าวพันธุ์ผสมถั่วเขียวและเปลือกของชาวลับแล คำรับที่ 2

คนที่	สี					กลิ่น					รสชาติ					ลักษณะเนื้อสัมผัส				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1.		✓					✓				✓					✓				
2.	✓					✓					✓					✓				
3.		✓					✓				✓	✓				✓				
4.	✓					✓					✓						✓			
5.	✓					✓						✓				✓				
6.		✓				✓					✓					✓				
7.	✓						✓					✓					✓			
8.		✓					✓				✓					✓				
9.		✓					✓					✓					✓			
10.		✓				✓						✓				✓				
11.	✓					✓						✓				✓				
12.	✓					✓						✓				✓				
13.	✓						✓					✓					✓			
14.	✓					✓							✓			✓				
15.		✓					✓					✓				✓				
16.		✓					✓					✓				✓				
17.		✓				✓						✓					✓			
18.	✓					✓						✓				✓				
19.	✓						✓						✓			✓				
20.	✓					✓						✓				✓				

สรุปผลทดสอบการยอมรับข้าวพันธุ์ผสมถั่วเขียวและเปลือกของชาวล้านแล คำรับที่ 3

คนที่	สี					กลิ่น					รสชาติ					ลักษณะเนื้อสัมผัส				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1.		✓						✓					✓						✓	
2.	✓							✓					✓						✓	
3.		✓						✓				✓						✓		
4.		✓						✓				✓						✓		
5.		✓					✓					✓						✓		
6.		✓						✓				✓				✓				
7.			✓					✓				✓						✓		
8.		✓							✓			✓							✓	
9.		✓					✓				✓							✓		
10.			✓					✓				✓						✓		
11.		✓						✓				✓						✓		
12.			✓						✓			✓						✓		
13.				✓				✓				✓				✓				
14.			✓					✓				✓			✓					
15.				✓				✓				✓				✓				
16.			✓						✓			✓						✓		
17.			✓					✓					✓					✓		
18.		✓					✓				✓			✓			✓			
19.			✓				✓					✓				✓				
20.		✓					✓					✓				✓				

สรุปผลทดสอบการยอมรับข้าวพันธุ์ผสมที่กทองของบุคคลทั่วไป ดำรับที่ 1

คนที่	ดี					กลั่น					รสชาติ					ลักษณะเนื้อสัมผัส				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1.		✓					✓					✓						✓		
2.		✓					✓					✓						✓		
3.			✓				✓					✓						✓		
4.		✓					✓					✓						✓		
5.		✓				✓						✓						✓		
6.		✓					✓					✓						✓		
7.			✓					✓					✓					✓		
8.			✓					✓					✓					✓		
9.			✓					✓					✓					✓		
10.		✓					✓					✓						✓		
11.		✓					✓					✓						✓		
12.		✓					✓					✓						✓		
13.		✓					✓					✓						✓		
14.	✓						✓					✓						✓		
15.	✓					✓						✓						✓		
16.	✓					✓						✓						✓		
17.		✓				✓						✓						✓		
18.		✓					✓					✓						✓		
19.			✓				✓					✓						✓		
20.			✓				✓					✓						✓		

สรุปผลทดสอบการยอมรับข้าวพันธุ์ผสมที่ทองของบุคคลทั่วไป ดำรับที่ 2

คนที่	สี					กลิ่น					รสชาติ					ลักษณะเนื้อสัมผัส				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1.		✓					✓						✓				✓			
2.		✓				✓						✓					✓			
3.		✓				✓						✓					✓			
4.		✓				✓						✓					✓			
5.	✓					✓						✓				✓				
6.		✓					✓					✓				✓				
7.		✓					✓					✓				✓				
8.		✓					✓					✓				✓				
9.	✓							✓				✓				✓				
10.	✓							✓				✓					✓			
11.	✓							✓				✓					✓			
12.		✓						✓				✓				✓				
13.		✓						✓				✓				✓				
14.		✓				✓						✓					✓			
15.		✓						✓				✓				✓				
16.			✓					✓				✓				✓				
17.			✓					✓				✓						✓		
18.		✓						✓				✓						✓		
19.		✓				✓						✓						✓		
20.	✓					✓						✓				✓				

สรุปผลทดสอบการยอมรับข้าวพันธุ์ผสมพืชทองของบุคคลทั่วไป คำรับที่ 3

คนที่	สี					กลิ่น					รสชาติ					ลักษณะเนื้อสัมผัส				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1.	✓					✓					✓					✓				
2.	✓					✓					✓					✓				
3.	✓					✓					✓					✓				
4.	✓					✓						✓				✓				
5.	✓					✓					✓					✓				
6.	✓					✓					✓					✓				
7.		✓					✓					✓					✓			
8.		✓				✓					✓					✓				
9.	✓					✓					✓					✓				
10.	✓					✓					✓					✓				
11.	✓						✓				✓					✓				
12.		✓					✓				✓					✓				
13.	✓					✓						✓				✓				
14.	✓					✓						✓					✓			
15.	✓					✓					✓					✓				
16.	✓					✓						✓				✓				
17.	✓					✓					✓					✓				
18.	✓					✓					✓					✓				
19.		✓				✓					✓					✓				
20.	✓					✓						✓				✓				

สรุปผลทดสอบการยอมรับข้าวพันธุ์ผสมฟักทองของบุคคลทั่วไป ดำรับที่ 3

คนที่	สี					กลิ่น					รสชาติ					ลักษณะเนื้อสัมผัส				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1.	✓					✓					✓					✓				
2.	✓					✓					✓					✓				
3.	✓					✓					✓					✓				
4.	✓					✓						✓				✓				
5.	✓					✓					✓					✓				
6.	✓					✓					✓					✓				
7.		✓					✓					✓					✓			
8.		✓				✓					✓					✓				
9.	✓					✓					✓					✓				
10.	✓					✓					✓					✓				
11.	✓						✓				✓					✓				
12.		✓					✓				✓					✓				
13.	✓					✓						✓				✓				
14.	✓					✓						✓				✓				
15.	✓					✓					✓					✓				
16.	✓					✓						✓				✓				
17.	✓					✓					✓					✓				
18.	✓					✓					✓					✓				
19.		✓				✓					✓					✓				
20.	✓					✓					✓					✓				

สรุปผลทดสอบการยอมรับข้าวพันธุ์ผสมพืชทองของชาวลับแล ตำบลที่ 1

คนที่	สี					กลิ่น					รสชาติ					ลักษณะเนื้อสัมผัส				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1.		✓					✓						✓					✓		
2.			✓				✓						✓					✓		
3.			✓				✓						✓					✓		
4.			✓				✓						✓					✓		
5.		✓					✓						✓					✓		
6.	✓					✓							✓					✓		
7.	✓						✓						✓					✓		
8.		✓						✓					✓			✓				
9.		✓						✓					✓					✓		
10.		✓						✓					✓					✓		
11.		✓						✓					✓					✓		
12.	✓							✓					✓					✓		
13.		✓				✓							✓					✓		
14.			✓					✓					✓					✓		
15.		✓						✓					✓					✓		
16.		✓						✓					✓					✓		
17.			✓					✓					✓					✓		
18.	✓							✓					✓					✓		
19.	✓							✓					✓					✓		
20.	✓							✓					✓					✓		

สรุปผลทดสอบการยอมรับข้าวพันธุ์ผสมฟักทองของชาวลับแล ตำบลที่ 2

คนที่	สี					กลิ่น					รสชาติ					ลักษณะเนื้อสัมผัส				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1.		✓					✓						✓				✓			
2.		✓					✓						✓				✓			
3.		✓					✓						✓				✓			
4.		✓					✓						✓				✓			
5.	✓						✓						✓				✓			
6.		✓					✓						✓				✓			
7.			✓					✓					✓				✓			
8.			✓					✓					✓				✓			
9.			✓					✓					✓					✓		
10.		✓					✓						✓					✓		
11.		✓					✓					✓					✓			
12.		✓					✓					✓					✓			
13.			✓					✓					✓				✓			
14.		✓					✓						✓				✓			
15.		✓				✓							✓				✓			
16.		✓					✓						✓				✓			
17.		✓				✓							✓				✓			
18.	✓						✓						✓				✓			
19.	✓					✓							✓				✓			
20.	✓					✓							✓				✓			

สรุปผลทดสอบการยอมรับข้าวพันธุ์ผสมฟักทองของชาวลับแล ตำบลที่ 3

คนที่	สี					กลิ่น					รสชาติ					ลักษณะเนื้อสัมผัส				
	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1.	✓						✓				✓					✓				
2.	✓					✓					✓					✓				
3.	✓						✓				✓					✓				
4.	✓					✓					✓					✓				
5.	✓					✓					✓						✓			
6.		✓				✓					✓						✓			
7.		✓				✓					✓						✓			
8.	✓					✓					✓						✓			
9.	✓					✓						✓				✓				
10.		✓				✓					✓					✓				
11.		✓				✓						✓				✓				
12.	✓					✓					✓					✓				
13.	✓						✓				✓					✓				
14.	✓						✓				✓					✓				
15.		✓					✓				✓					✓				
16.		✓				✓						✓					✓			
17.		✓				✓					✓						✓			
18.	✓						✓				✓					✓				
19.	✓					✓						✓				✓				
20.	✓						✓				✓					✓				

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ - สกุล	นางทิพย์นภา โพธิ์ศรี
วัน เดือน ปี	27 เมษายน 2500
ภูมิลำเนา	41/6 ถนนเกษมราษฎร์ อำเภอเมือง จังหวัดอุดรดิตถ์
ประวัติการศึกษา	
2515	มัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนถาวรานุกูล จังหวัดสมุทรสงคราม
2519	ประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) สาขาอาหารและโภชนาการ
2521	ประกาศนียบัตร วิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้ กรุงเทพมหานคร
2522	ประกาศนียบัตรประโยคครูมัธยม (ปม.) วิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาลัยเขตพระนครใต้ กรุงเทพมหานคร
2527	คณะกรรมการบัณฑิต สาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพมหานคร
ประวัติการทำงาน	
2523-ปัจจุบัน	อาจารย์ 2 ระดับ 7 วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรดิตถ์ จังหวัดอุดรดิตถ์