

ชื่อเรื่อง	คุณลักษณะของข้าวหอมมะลิไทย 8 ยี่ห้อ: คุณภาพทางเคมี เคมีเชิงฟิสิกส์ และกายภาพ กับคะแนนความชอบของผู้บริโภคโดยใช้แผนภาพความชอบ
ผู้แต่ง	พรพรรณ กอมนชัย พิสิษฐ์ ธรรมวิถิ นันทวัน เทอดไทย และ วาสนิ จันทรินวล
ที่มา	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร 41 : 1 (พิเศษ) : 476-479 (2553)
คำสำคัญ	ข้าวหอมมะลิ; แผนภาพความชอบ; ความชอบของผู้บริโภค

### บทคัดย่อ

จากการศึกษาคุณภาพทางเคมี เคมีเชิงฟิสิกส์ กายภาพ และคะแนนความชอบของผู้บริโภคชาวไทยที่มีต่อข้าวหอมมะลิที่จำหน่ายในประเทศ 8 ยี่ห้อ สามารถจัดกลุ่มข้าวหอมมะลิได้ 3 กลุ่มโดยใช้เทคนิค Cluster analysis โดยกลุ่มที่ 1 เป็นข้าวหอมมะลิที่จะต้องใช้อุณหภูมิสูงในการเกิดเจลาทีไนเซชันของสตาร์ช กลุ่มที่ 2 เป็นข้าวหอมมะลิที่ต้องใช้อุณหภูมิสูงในการเปลี่ยนแปลงความหนืดของแป้ง มีค่าความหนืดสุดท้าย และการคืนตัวของแป้งสูง แต่มีค่าความหนืดสูงสุด และความหนืดลดลงน้อย และกลุ่มที่ 3 เป็นข้าวหอมมะลิที่หุงสุกแล้วมีสีขาว มีความแข็ง และเหนียว ซึ่งผู้บริโภคชอบข้าวหอมมะลิในกลุ่มที่ 3 มากที่สุด ในการจัดกลุ่มตัวแปรคุณภาพของข้าวหอมมะลิโดยวิธีวิเคราะห์องค์ประกอบ (Principal component analysis) พบว่า สามารถแบ่งกลุ่มตัวแปรได้ 4 องค์ประกอบ ซึ่งสามารถอธิบายความแปรปรวนรวมได้ 91.67% ( $F_1 = 39.39\%$ ,  $F_2 = 34.92\%$ ,  $F_3 = 9.47\%$  และ  $F_4 = 7.89\%$ ) จากความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพของข้าวหอมมะลิ 8 ยี่ห้อ กับคะแนนความชอบของผู้บริโภคด้วยวิธีวิเคราะห์แผนภาพความชอบ (Preference mapping) โดยใช้ 2 แกนแรก พบว่า ปัจจัยคุณภาพของข้าวหอมมะลิที่มีความสำคัญต่อความชอบของผู้บริโภค คือ อุณหภูมิในการเปลี่ยนแปลงความหนืดของแป้ง ความหนืดสูงสุด ความหนืดลดลง ความหนืดสุดท้าย การคืนตัวของแป้ง พลังงานเอนทัลปีในการเกิดเจลาทีไนเซชันของสตาร์ช ค่า  $C^*$  ค่า  $h$  และความเหนียวติดกัน โดยผู้บริโภคชาวไทยมีความชอบข้าวหอมมะลิหุงสุกที่มีสีขาว และมีความเหนียว