

บทที่ 4

ผลการทดลอง

1. ผลการศึกษาชนิดพืชผักและสมุนไพรในท้องถิ่นตำบลริม อำเภотаวังผา จังหวัดน่าน

การศึกษาความนิยมการนำพืชผักและสมุนไพรในท้องถิ่นมาใช้ในการปรุงและประกอบอาหาร โดยคัดเลือกกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 400 คน พบว่า 368 คน มีการประกอบอาหารจากพืชผักสมุนไพรในท้องถิ่นทุกวัน รองลงมา 6 วันต่อสัปดาห์มีเพียง 4 คนซึ่งเท่ากับ 4 วันต่อสัปดาห์ รองลงมา 5 ครั้งต่อสัปดาห์มีเพียง 3 คน และ 2-3 วันต่อสัปดาห์มีเพียง 1 คนเท่านั้น และแล้วแต่โอกาสในการนำพืชผักและสมุนไพรมาประกอบอาหาร 19 คน โดยมีความนิยมการใช้พืชผักและสมุนไพรในท้องถิ่นตำบลริม อำเภотаวังผา จังหวัดน่าน รายละเอียดดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 คะแนนความนิยมการใช้ประโยชน์พืชผักและสมุนไพรในท้องถิ่นตำบลริม

ที่	รายการ	ความถี่ที่ปรากฏ
1	ตะไคร้	271
2	ข่า	268
3	ขิง	228
4	ใบมะกรูด	209
5	ขมิ้น	173
6	พริก	140
7	กระเพรา	133
8	กระเทียม	122
9	หอมแดง	117
10	ใบโหระพา	103
11	ผักชี	103
12	มะนาว	86
13	ชะอม	69
14	ตำลึง	67
15	มะเขือ	67
16	ต้นหอม	58
17	สะระแหน่	56

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ที่	รายการ	ความถี่ที่ปรากฏ
18	กระชาย	48
19	ผักกาด	45
20	ผักชีฝรั่ง	40
21	ยอดแมงลัก	43
22	ผักบุ้ง	43
23	ใบย่านาง	35
24	ครราวทอง	29
25	หอมใหญ่	29
26	มะกรูด	28
27	มะเขว่น	28
28	พริกไทย	26
29	ขึ้นฉ่าย	24
30	ถั้วผักยาว	22
31	ฟักทอง	23
32	ใบบอน	21
33	กะหล่ำปลี	20
34	บวบ	19
35	ยอดดีปลี	18
36	ผักแคร์	16
37	ผักไผ่	16
38	ใบชะพลู	16
39	ผักขม	15
40	สะเดา	14
41	ใบขิง	12
42	ดอกแคร์	12
43	ใบบัวบก	11
44	ผักกูด	11
45	มะขาม	9
46	มะละกอ	8
47	จะค้ำน	8
48	มะระ	8
49	มะแว้ง	8
50	ถั้วลิสง	7

ตารางที่ 2 (ต่อ)

ที่	รายการ	ความถี่ที่ปรากฏ
51	มะเขือพวง	7
52	ส้มปล่อย	7
53	แตงกวา	7
54	มะระขี้นก	7
55	หน่อไม้	6
56	งาดำ	6
57	หัวปลี	5
58	ใบเตย	5
59	ผักปลัง	5
60	ยี่ระ	4
61	ผักชีลาว	4
62	ผักเผ็ด	4
63	ใบขี้เหล็ก	3
64	ผักแว่น	3
65	ยอดกระถิน	3
66	ยอดฟักทอง	3
67	เห็ดป่า	3
68	กวาดุ้ง	3
69	ดอกอัญชัน	2
70	ใบมะรุม	2
71	เผือก	2
72	ผักกระเจียน	2
73	ฟักเขียว	2
74	ถั่วพู	2
75	ยอดฟักทอง	2
76	แครอท	2
77	ใบมะยม	1
78	หยวกกล้วย	1
79	อบเชย	1
80	ต้นตาเสือ	1

จากตารางที่ 2 พบว่าพืชผักและสมุนไพรในท้องถิ่นตำบลลิ่ม อำเภอนาทม จังหวัดน่านที่ประชาชนทั่วไปนิยมนำมาใช้ในการประกอบอาหารที่นิยมสูงสุดมาจำนวน 20 ชนิด ประกอบด้วย ตะไคร้ ข่า ขิง ใบมะกรูด ขมิ้น พริก ใบกระเพรา กระเทียม หอมแดง ใบโหระพา ผักชี มะนาว ชะอม ตำลึง ต้นหอม สารแหน่ มะเขือขาว กระชาย ยอดแมงลัก ผักบุ้ง

2. ผลการจัดทำตำรับอาหารในท้องถิ่นตำบลลิ่ม อำเภอนาทม จังหวัดน่านและวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ

2.1 ผลการศึกษาความนิยมการบริโภคอาหารในท้องถิ่น

ตารางที่ 3 ผลการศึกษาความนิยมการบริโภคอาหารในท้องถิ่นตำบลลิ่ม อำเภอนาทม จังหวัดน่าน

ที่	รายการ	ความถี่ที่ปรากฏ
1	แกงแคไก่	117
2	น้ำพริกมะกอก	91
3	แกงหน่อไม้	88
4	แกงผักรวม	60
5	แกงขนุน	57
6	ลาบหมู	55
7	แกงแคหนึ่ง	50
8	ต้มยำปลาแห้ง	46
9	น้ำพริกน้ำปู	45
10	ยำหน่อไม้	45
11	แกงผักกาด	44
12	แกงบอน	37
13	แกงหัวปลี	37
14	แกงส้ม	36
15	แกงไก่	35
16	แกงเนื้อ	32
17	ต้มยำไก่	31
18	ลาบปลา	30
19	แกงผักบุ้ง	29
20	น้ำพริกกะปิ	28
21	ลาบเนื้อ	26
22	แกงเห็ด	24
23	แกงหอย	23

ตารางที่ 3 (ต่อ)

ที่	รายการ	ความถี่ที่ปรากฏ
24	ผัดผัก	21
25	ต้มข่าไก่	21
26	ต้มจืด	20
27	ปลาทอด	19
28	ผัดผักบุ้ง	18
29	ตำเตา	16
30	แกงอ่อม	15
31	ผัดกระเพรา	15
32	ปลานึ่ง	13
34	แกงหวาย	13
35	แกงฮังเล	11
36	ห่อหนึ่งไก่	11
37	ตำมะเขือยาว	11
38	แกงใบมัน	11
39	แกงผักกูด	10
40	น้ำพริกปลา	10
41	น้ำพริกปลาร้า	10
42	แกงผักหวาน	10
43	แกงเลียง	9
44	แกงฟัก	9
45	ยำรวม	8
46	น้ำพริกหน่อ	8
47	แกงหยวก	7
48	น้ำพริกข่า	7
49	น้ำพริกผักกูด	6
50	ยำวุ้นเส้น	5
51	แกงน้ำเต้า	5
52	แกงเขี้ยวหวาน	5
53	ส่ำมะเขือ	5
54	แกงบวบ	5
55	แกงกบ	5
56	น้ำพริกตาแดง	5
57	ยำมะลิดไม้	5

ตารางที่ 3 (ต่อ)

ที่	รายการ	ความถี่ที่ปรากฏ
58	ไข่เจียว	5
59	แกงมะระ	4
60	แกงโห้	4
61	น้ำพริกขี้กั๋ง	4
62	แกงหนั๋ง	4
63	แกงชะอม	4
64	แกงหมู	4
65	ผัดถั้วผักยาว	4
66	ยำขนุน	4
67	แกงหน่อไม้ดอง	4
68	หมูทอด	4
69	แกงผักปลัง	3
70	ไข่ต้ม	3
71	ส้มตำ	3
72	จิ้มผักกาด	2
73	แกงขี้เหล็ก	2
74	ชะอมไข่ทอด	2
75	แกงดอกแคร์	2
76	หมูปิ้ง	1
77	ผัดกะหล่ำปลี	1
78	ผัดหน่อไม้	1

จากตารางที่ 3 ผู้วิจัยได้ทำการคัดเลือกตำรับอาหารที่ได้ความนิยมมากที่สุดจำนวน 10 ตำรับ มาจัดทำเป็นรูปแบบตำรับอาหารในท้องถิ่น ซึ่งเป็นตำรับพื้นฐานประกอบด้วย แกงหน่อไม้ แกงผักรวม น้ำพริกมะกอก แกงขนุน ลาบหมู น้ำพริกน้ำปู ต้มยำปลาแห้ง แกงแคไก่ แกงแคหนั๋ง ยำหน่อไม้

2.2 ผลการศึกษาตำรับอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่น

ในการศึกษารูปแบบตำรับอาหารพื้นบ้านตำบลริม อำเภอนาทอง จังหวัดน่าน พบว่ามีตำรับอาหารที่ได้รับความนิยมในการบริโภค ประกอบด้วย แกงขนุน ลาบหมู แกงแคหนั๋ง แกงหน่อไม้ น้ำพริกมะกอก น้ำพริกน้ำปู แกงผักรวม ต้มยำปลาแห้ง ยำหน่อไม้ และแกงแคไก่ ในการลงพื้นที่ศึกษาข้อมูลนั้นมีส่วนร่วมกับเครือข่าย ประกอบด้วย องค์การบริหารส่วนตำบลริม อำเภอนาทอง จังหวัดน่าน กลุ่มแม่บ้านบ้านเชียงแล โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลริม โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

2.2.1 การเก็บข้อมูลสอบถามแบบสอบถามกับภาคีเครือข่าย



การลงพื้นที่เก็บข้อมูลในการสอบถามร่วมกับภาคีเครือข่าย
องค์การบริหารส่วนตำบลริม อำเภอนาทอง จังหวัดน่าน

ภาพที่ 4 สอบถามข้อมูลบริบทชุมชน

2.2.2 การลงพื้นที่เก็บข้อมูลความนิยมใช้ผักและพืชสมุนไพรในการนำมาปรุงและประกอบอาหาร



การลงพื้นที่เก็บข้อมูลการใช้ประโยชน์จากพืชผักและสมุนไพรที่
นำมาปรุงและประกอบอาหาร ซึ่งพบว่าส่วนใหญ่นิยมบริโภค
พืชผักสวนครัวที่นิยมปลูกเอง และการเข้าไปหาของป่าในพื้นที่
ชุมชน

2.2.3 ศึกษาข้อมูลด้านอาหารชุมชนร่วมกับปราชญ์ชาวบ้าน



สอบถามข้อมูลตำรับอาหารพื้นบ้านในชุมชนกับปราชญ์
ชาวบ้าน นางเรียบ มุขเพชร อายุ 58 บ้านเลขที่ 19 หมู่ที่
4 ตำบลริม อำเภอนาทอง จังหวัดน่าน

ภาพที่ 6 ศึกษาข้อมูลกับปราชญ์ชาวบ้าน



สอบถามข้อมูลตำรับอาหารพื้นบ้านในชุมชนกับปราชญ์
ชาวบ้าน นางสงกรานต์ คำพูล อายุ 44 ปี บ้านเลขที่ 259
หมู่ที่ 4 ตำบลริม อำเภอนาทอง จังหวัดน่าน

ภาพที่ 7 ศึกษาข้อมูลกับปราชญ์ชาวบ้าน



สอบถามข้อมูลตำรับอาหารพื้นบ้านในชุมชนกับปราชญ์
ชาวบ้าน นางสุจินดา ถุงเสน อายุ 41 ปี บ้านเลขที่ 12
หมู่ที่ 6 ตำบลริม อำเภอนาทวี จังหวัดน่าน

ภาพที่ 8 ศึกษาข้อมูลกับปราชญ์ชาวบ้าน

โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ตำรับแกงขนุน



ขนุนต้ม	80	กรัม
หอมแดง	44	กรัม
พริกสด	20	กรัม
กระเทียม	20	กรัม
ใบชะพลู	15	กรัม
ผักชีหั่นฝอย	20	กรัม
มะเขือเทศ	111	กรัม
ชะอม	7	กรัม
กระต่าย	156	กรัม
สะค้าน	16	กรัม
เกลือ	13	กรัม
ปลาร้าส้ม	36	กรัม
ใบกระกรูด (3 ใบ)	1	กรัม

ตำรับลาบหมู



หนังหมูต้มหันฝอย	140	กรัม
หมูสับลวก	737	กรัม
เครื่องในหมูลวก		
- ใส่อ่อนหมู	66	กรัม
- ตับ	16	กรัม
กระเทียมเจียว	111	กรัม
มะแขว่น	25	กรัม
พริกป่นคั่ว	8	กรัม
ผักชี	10	กรัม
ใบกระเทียม	10	กรัม
น้ำมันพืช	45	กรัม
น้ำพริกลาบ	106	กรัม
เกลือ	8	กรัม
น้ำเปล่า	120	กรัม

ตำรับแกงแคแห้ง



หนังควายต้มสุก	386	กรัม
ตะไคร้ซอย	15	กรัม
ไขมันสดหั่นแว่น	10	กรัม
สะค้าน	18	กรัม
กระเทียม	10	กรัม
ใบมะกรูด	3	กรัม
หอมแดง	38	กรัม
ผักชี	10	กรัม
ผักไผ่	5	กรัม
เกลือ	8	กรัม
กะปิ	6	กรัม
พริกแกง	110	กรัม
ข้าวคั่วป่น	15	กรัม
น้ำเปล่า	960	กรัม

ตำรับแกงหน่อไม้



น้ำเปล่า	800	กรัม
น้ำใบย่านางคั้น	470	กรัม
ใบแมงลัก	6	กรัม
บวบหั่นเหลี่ยม	173	กรัม
พริกสดย่าง	20	กรัม
น้ำปู	17	กรัม
ปลาร้าสับละเอียด	50	กรัม
หน่อไม้สด	550	กรัม
เกลือ	4	กรัม

ตำรับน้ำพริกมะกอก



เนื้อปลานิลปิ้ง	170	กรัม
มะกอก (6 ลูก)	55	กรัม
พริกสดย่างไฟ	207	กรัม
หอมแดงเผา	70	กรัม
กระเทียมเผา	70	กรัม
ผักชี	30	กรัม
ใบกระเทียม	26	กรัม
เกลือ	8	กรัม

เครื่องเคียง

ผักฮ่อเต้	2	ต้น
ผักกาดขาว	1	ต้น
กวาดุ้ง	10	ต้น

ตำรับน้ำพริกน้ำปู



น้ำปู	33	กรัม
เกลือ	8	กรัม
กระเทียม	10	กรัม
พริกป่นคั่ว	10	กรัม
ผักชีซอย	12	กรัม
น้ำปลา	15	กรัม

เครื่องเคียง

หน่อไม้ต้ม (10 แห่ง)	76	กรัม
แตงกวาสด (3 ผล)	45	กรัม

ตำรับแกงผักรวม



ยอดมะรุ่ม	35	กรัม
ฟักทองอ่อนหั่นท่อน	387	กรัม
ยอดฟักทอง	240	กรัม
เนื้อปลานิลย่างปิ้งสุก	170	กรัม
กระเทียม	10	กรัม
หอมแดง	10	กรัม
พริกสด	10	เม็ด
กะปิ	6	กรัม
เกลือ	8	กรัม
น้ำเปล่า	750	กรัม

ตำรับต้มยำปลาแห้ง



ปลาแห้งฉีก	165	กรัม
น้ำปลา	12	กรัม
พริกป่นคั่ว	8	กรัม
เกลือ	5	กรัม
ต้นหอมผักชี	36	กรัม
มะแขว่น	2	กรัม
น้ำต้มปลาแห้ง	540	กรัม
กระเทียม	10	กรัม
หอมแดง	10	กรัม
ผักไผ่	20	กรัม

ตำรับยำหน่อไม้



น้ำปู	20	กรัม
เกลือป่น	8	กรัม
ใบโหระพาหั่น 1 นิ้ว	6	กรัม
พริกสดเผา	26	กรัม
ใบแมงลัก	12	กรัม
กะปิ	4	กรัม
หน่อไม้ต้มสุก	337	กรัม

ตำรับแกงแคไก่



ไก่ปนกระดูก	853	กรัม
ตะไคร้ซอย	15	กรัม
ขมิ้นสดหั่นแว่น	10	กรัม
จะก้าน	18	กรัม
กระเทียม	10	กรัม
ใบมะกรูด	3	กรัม
หอมแดง	38	กรัม
ผักชี	10	กรัม
ผักไผ่	5	กรัม
เกลือป่น	8	กรัม
กะปิ	6	กรัม
พริกนาง	110	กรัม
ข้าวคั่วป่น	15	กรัม
มะเขือขาว	190	กรัม
ผักขี้หูด	100	กรัม
มะนอย	66	กรัม
มะระขี้นก	15	กรัม
ถั่วแปป	105	กรัม
ก้านตุน	20	กรัม
ผักชีใบเลื่อย	10	กรัม
พญาฮอ	6	กรัม
ใบชะพลู	10	กรัม
หวาย	75	กรัม
ถั่วฝักยาว	86	กรัม
น้ำเปล่า	1,000	กรัม

2.3 ผลการศึกษาคุณค่าทางโภชนาการตำรับอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่นตำบลลิ้ม อำเภอกำแพงฟ้า จังหวัดน่าน

ตารางที่ 4 คุณค่าทางโภชนาการ

Food and Description	Energy	Protein	Fat	Carbohydrata	Dietary Fiber	Ash	Calcium	Phosphorus	Iron	Beta-carotene	Total Vit.A	Thiamin	Riboflavin	Vitamin C
	grams						milligrams			mcg.	RE	milligrams		
ตำรับพริกน้ำปู	0.25	6.5	2.3	1.5	-	-	5.3	-	-	-	-	-	-	-
ตำรับแกงหน่อไม้	26	1.4	0.5	3.9	-	-	-	-	-	111	18	0.10	-	-
ตำรับแกงผักรวม	224	19	5.3	24.2	64	-	-	-	-	732	-	-	-	-
ตำรับน้ำพริกมะกอก	46	2.7	1	6.5	11.5	-	49	80	9.9	-	-	-	-	53
ตำรับแกงขนุน	49	2.5	2.9	3.1	-	-	41	31	1.0	54	9	0.46	-	1
ตำรับลาบหมู	182	13.0	12.1	5.2	-	-	28	-	-	101	1906	0.77	-	-
ตำรับแกงแคไก่	142	8.10	6.39	12.90	1.6	-	117	267.39	312.54	471.01	44.55	-	-	-
ตำรับแกงแคหนัง	92	9.8	3.4	4.4	1.4	-	65	-	-	-	-	-	-	-
ตำรับยำหน่อไม้	40	2.3	0.20	3.5	228	-	49	55	0.3	-	2.0	-	-	-
ตำรับต้มยำปลาแห้ง														

จากตารางที่ 4 พบว่าตำรับอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่นตำบลลิ้ม อำเภอกำแพงฟ้า จังหวัดน่านมาพัฒนาตำรับในเรื่องปริมาณส่วนผสมให้เป็นมาตรฐาน ซึ่งสามารถนำไปใช้ปรุงประกอบอาหารได้ง่าย ผู้สนใจสามารถเลือกและนำไปประกอบอาหารได้ การหาคุณค่าทางโภชนาการด้วยวิธีเปรียบเทียบกับตารางคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยในปริมาณ 100 กรัม ของกองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โดยตำรับอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่นตำบลลิ้ม มีคุณค่าทางโภชนาการดังนี้ 1) แกงหน่อไม้ มีพลังงาน 26 kcal โปรตีน 1.4 กรัม ไขมัน 0.5 กรัม คาร์โบไฮเดรต 3.9 กรัม เบต้าแคโรทีน 111 ไมโครกรัม วิตามินเอ 18 ไมโครกรัม และวิตามินอี 0.10 มิลลิกรัม 2) แกงผักรวม มีพลังงาน 224 kcal โปรตีน 19 กรัม ไขมัน 5.3 กรัม คาร์โบไฮเดรต 24.2 กรัม โยอาหาร 64 กรัม แคลเซียม 228 มิลลิกรัม เบต้าแคโรทีน 732 ไมโครกรัม และวิตามินซี 54 มิลลิกรัม 3) น้ำพริกมะกอก มีพลังงาน 46 kcal โปรตีน 2.7 กรัม ไขมัน 1 กรัม คาร์โบไฮเดรต 6.5 กรัม แคลเซียม 49 มิลลิกรัม ฟอสฟอรัส 80 มิลลิกรัม เหล็ก 9.9 มิลลิกรัม โยอาหาร 11.5 ไมโครกรัม วิตามินบี 1 0.96 มิลลิกรัม วิตามินบี 2 0.22 มิลลิกรัม และวิตามินซี 53 มิลลิกรัม 4) แกงขนุน มีพลังงาน 49 kcal โปรตีน 2.5 กรัม ไขมัน 2.9 กรัม คาร์โบไฮเดรต 3.1 กรัม แคลเซียม 41 มิลลิกรัม โพแทสเซียม 31 มิลลิกรัม เหล็ก 1.0 มิลลิกรัม เบต้าแคโรทีน 54 ไมโครกรัม วิตามินเอ 9 ไมโครกรัม วิตามินอี 0.46 มิลลิกรัม และวิตามินซี 1 มิลลิกรัม 5) ลาบหมู มีพลังงาน 182 kcal โปรตีน 13.0 กรัม ไขมัน 12.1 กรัม คาร์โบไฮเดรต 5.2 กรัม แคลเซียม 28 มิลลิกรัม เบต้าแคโรทีน 101 ไมโครกรัม วิตามินเอ 1906 ไมโครกรัม และวิตามินอี 0.77 มิลลิกรัม 6) น้ำพริกน้ำปู มีพลังงาน 0.25 kcal โปรตีน 6.5 กรัม ไขมัน 2.3 กรัม คาร์โบไฮเดรต 1.5 กรัม แคลเซียม 53 มิลลิกรัม 7) ต้มยำปลาแห้ง มีพลังงาน 153 kcal โปรตีน

41.8 กรัม ไขมัน 2.0 กรัม คาร์โบไฮเดรต 6.1 กรัม แคลเซียม 106 มิลลิกรัม ฟอสฟอรัส 113 มิลลิกรัม เหล็ก 2.2 มิลลิกรัม วิตามินบี 1 0.05 มิลลิกรัม วิตามินบี 2 0.08 มิลลิกรัม 8) แกงแคไก่ มีพลังงาน 142 kcal โปรตีน 8.10 กรัม ไขมัน 6.39 กรัม คาร์โบไฮเดรต 12.90 กรัม แคลเซียม 117 มิลลิกรัม โปแทสเซียม 267.39 มิลลิกรัม เหล็ก 312.54 มิลลิกรัม เบต้าแคโรทีน 471.01 ไมโครกรัม วิตามินเอ 44.75 ไมโครกรัม วิตามินบี 1 0.14 มิลลิกรัม และ วิตามินบี 2 0.18 มิลลิกรัม 9) แกงแคหนัง มีพลังงาน 92 kcal โปรตีน 9.8 กรัม ไขมัน 3.4 กรัม คาร์โบไฮเดรต 4.4. กรัม แคลเซียม 65 มิลลิกรัม โยอาหาร 1.4 มิลลิกรัม วิตามินบี 1 0.69 มิลลิกรัม วิตามินบี 2 0.07 มิลลิกรัม และวิตามินซี 8.0 มิลลิกรัม 10) ยำหน่อไม้ มีพลังงาน 40 kcal โปรตีน 2.3 กรัม ไขมัน 0.20 กรัม คาร์โบไฮเดรต 3.5 กรัม แคลเซียม 49 มิลลิกรัม ฟอสฟอรัส 55 มิลลิกรัม เหล็ก 0.3 มิลลิกรัม วิตามินเอ 2.0 ไมโครกรัม และวิตามินบี 2 0.06 มิลลิกรัม

3. ผลการศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อตำรับอาหารในท้องถิ่นตำบลริม อำเภอน่าน จังหวัดน่าน

ตารางที่ 5 ผลคะแนนการยอมรับที่มีต่อตำรับอาหารในท้องถิ่น

(N = 5)

ลักษณะอาหาร	ตำรับแกงหน่อไม้	ตำรับแกงผักรวม	ตำรับน้ำพริกมะกอก	ตำรับแกงขนุน	ตำรับลาบหมู	ตำรับน้ำพริกน้ำปู	ตำรับต้มยำปลาแห้ง	ตำรับแกงแคไก่	ตำรับแกงแคหนัง	ตำรับยำหน่อไม้
	ตำรับ 1	ตำรับ 2	ตำรับ 3	ตำรับ 4	ตำรับ 5	ตำรับ 6	ตำรับ 7	ตำรับ 8	ตำรับ 9	ตำรับ 10
ลักษณะปรากฏ	8.20±0.44	8.20±1.303	8.40±0.547	7.80±0.836	8.60±0.547	8.40±0.547	7.80±0.447	8.0±0.707	8.0±1.0	7.8±1.095
สี	7.80±0.83	8.20±0.836	8.20±0.447	7.40±1.140	7.80±0.447	8.40±0.547	7.20±0.836	7.80±0.447	8.20±0.836	7.40±1.140
กลิ่น	8.0±0.707	7.60±0.547	7.80±0.447	7.20±0.836	8.0±0.0	8.20±0.836	7.20±0.836	7.80±0.447	7.60±0.547	7.60±0.894
รสชาติ	8.20±0.447	8.0±0.707	8.20±0.447	7.80±0.836	8.0±0.0	8.20±0.447	7.40±0.547	8.20±0.836	7.20±0.836	7.80±0.836
เนื้อสัมผัส	8.0±0.707	7.80±0.836	8.0±0.0	7.60±0.894	7.80±0.447	8.0±0.707	7.40±0.894	8.0±0.707	7.0±1.0	7.60±1.140
ความชอบโดยรวม	8.20±0.836	8.40±0.894	8.20±0.447	7.80±0.836	8.20±0.447	8.60±0.547	7.40±0.894	8.20±0.836	7.60±0.547	7.80±0.836

จากตารางที่ 5 พบว่า การศึกษาการยอมรับผู้บริโภคที่มีต่อตำรับอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่น เป็นกลุ่มผู้เชี่ยวชาญในท้องถิ่น จำนวน 5 คน ประเมินคุณลักษณะการยอมรับที่มีต่อลักษณะอาหาร ด้วยวิธี 9 point hedonic scale พบว่า ตำรับแกงหน่อไม้มีการยอมรับอยู่ในระดับยอมรับมาก มีค่าเฉลี่ย 8.20 ตำรับแกงผักรวมมีการยอมรับอยู่ในระดับยอมรับมาก มีค่าเฉลี่ย 8.40 ตำรับน้ำพริกมะกอกมีการยอมรับอยู่ในระดับยอมรับมาก มีค่าเฉลี่ย 8.20 ตำรับแกงขนุนมีการยอมรับอยู่ในระดับยอมรับมาก มีค่าเฉลี่ย 7.80 ตำรับลาบหมูมีการยอมรับอยู่ในระดับยอมรับมาก มีค่าเฉลี่ย 8.20 ตำรับพริกน้ำปูมีการยอมรับอยู่ในระดับยอมรับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 8.60 ตำรับต้มยำปลาแห้งมีการยอมรับอยู่ในระดับยอมรับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย 7.40 ตำรับแกงแคไก่มีการยอมรับอยู่ในระดับยอมรับมาก มีค่าเฉลี่ย 8.20 ตำรับแกงแคหนังมีการยอมรับอยู่ในระดับยอมรับมาก มีค่าเฉลี่ย 7.60 ตำรับยำหน่อไม้มีการยอมรับอยู่ในระดับยอมรับมาก มีค่าเฉลี่ย 7.80