

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การพัฒนาพัฒนาเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารผู้วิจัยนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล โดยแบ่งออกเป็น 4 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ความต้องการ การพัฒนารูปแบบเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร

ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์การออกแบบและสร้างเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร

ตอนที่ 3 ผลการวิเคราะห์หาประสิทธิภาพการใช้งานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร

ตอนที่ 4 ผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจการพัฒนาเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร

ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ความต้องการ การพัฒนารูปแบบเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร

ตารางที่ 5 จำนวน ร้อยละของสถานภาพผู้ตอบแบบสอบถาม

สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม	จำนวน	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	3	30.0
หญิง	7	70.0
2. อายุ		
ต่ำกว่า 30 ปี	1	10.0
1 – 40 ปี	2	20.0
41 – 50 ปี	6	60.0
51 ปีขึ้นไป	1	10.0

ตารางที่ 5 (ต่อ)

สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม	จำนวน	ร้อยละ
3. การศึกษา		
กว่า ม.3 หรือเทียบเท่า	7	70
ม.6 หรือเทียบเท่า	2	20
ปริญญาตรี หรือ สูงกว่า	1	10
4. ประสบการณ์ในการดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับกวนผลไม้		
ต่ำกว่า 5 ปี	3	30
5 ปีขึ้นไป	7	70
5. จำนวนที่ผลไม้มากวนต่อ 1 ครั้ง		
ต่ำกว่า 10 กิโลกรัม	6	60
11 - 15 กิโลกรัม	2	20
มากกว่า 20 กิโลกรัม	2	20
6. รายได้จากการประกอบอาชีพผลิตผลไม้กวน		
ต่ำกว่า 1,000 บาท/เดือน	0	0
1,001 – 5,000 บาท/เดือน	5	50
5,001 – 10,000 บาท/เดือน	3	30
มากกว่า 10,000 บาทขึ้นไป	2	20
7. จำนวนแรงงานที่ใช้ในการกวนผลไม้		
ต่ำกว่า 2 คน	2	20
2 คนขึ้นไป	8	80
8. ปัจจุบันกวนผลไม้ด้วยวิธีใด		
ใช้แรงงานคน	10	100.0
ใช้เครื่องกวนผลไม้	0	0

ตารางที่ 5 (ต่อ)

สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม	จำนวน	ร้อยละ
9. ความต้องการในการใช้เครื่องกวนผลไม้ เพื่อในการกวนผลไม้		
มากที่สุด	10	100.0
มาก	0	0
ปานกลาง	0	0
น้อย	0	0
น้อยที่สุด	0	0

จากตารางที่ 5 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศชาย จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 30.00 เป็นเพศหญิง จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 70.00 มีอายุ 41 – 50 ปี จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 การศึกษาอยู่ในระดับต่ำกว่า ม3. หรือเทียบเท่า จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 70.00 มีประสบการณ์ในการกวนผลไม้ 5 ปีขึ้นไป จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 70.00 จำนวนผลผลิตกวนผลไม้แต่ละวัน ต่ำกว่า 10 กิโลกรัม จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 รายได้ 1,000 - 5,000 บาท จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 จำนวนแรงงานที่ใช้ในการผลิต 2 ขึ้นไป จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 80.00 ปัจจุบันกวนผลไม้ด้วยวิธีใช้แรงงานคน จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 100.0 และความต้องการในการใช้เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร มากที่สุด จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 100.0

ตารางที่ 6 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความต้องการในการพัฒนารูปแบบเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร โดยภาพรวม

รูปแบบการพัฒนาเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ใน อุตสาหกรรมอาหาร	μ	σ	ระดับความต้องการ พัฒนารูปแบบ
1. ด้านกายภาพของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ใน อุตสาหกรรมอาหาร	4.84	0.33	มากที่สุด
2. ด้านคุณสมบัติของวัสดุของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ใน อุตสาหกรรมอาหาร	4.76	0.25	มากที่สุด
3. ด้านคุณสมบัติในการดำเนินงานของเครื่องกวนผลไม้ เพื่อใช้ใน อุตสาหกรรมอาหาร	4.73	0.33	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.78	0.30	มากที่สุด

จากตารางที่ 6 พบว่า ความต้องการในการพัฒนารูปแบบเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\mu = 4.78$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดได้แก่ ด้านกายภาพของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ($\mu = 4.84$) รองลงมา ด้านคุณสมบัติของวัสดุของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ($\mu = 4.76$) และด้านคุณสมบัติในการดำเนินงานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ($\mu = 4.73$)

ตารางที่ 7 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความต้องการในการพัฒนารูปแบบเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารด้านกายภาพของ

รูปแบบเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	μ	σ	ระดับความต้องการพัฒนารูปแบบ
ด้านกายภาพของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร			
1. มีความแข็งแรง คงทน	4.70	0.48	มากที่สุด
2. มีรูปแบบที่สวยงาม	4.80	0.42	มากที่สุด
3. มีขนาดและกำลังขับที่เหมาะสม	4.90	0.32	มากที่สุด
4. มีอุปกรณ์รักษาความปลอดภัย	4.80	0.42	มากที่สุด
5. สะดวกในการใช้งาน	5.00	0.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.84	0.33	มากที่สุด

จากตารางที่ 7 พบว่า ความต้องการในการพัฒนารูปแบบเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ด้านกายภาพของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\mu = 4.84$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสะดวกในการใช้งาน ($\mu = 5.00$) รองลงมา เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารมีขนาดและกำลังขับที่เหมาะสม ($\mu = 4.90$) เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารมีรูปแบบที่สวยงาม, เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารมีอุปกรณ์รักษาความปลอดภัย ($\mu = 4.80$) เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารที่จะพัฒนามีความแข็งแรง คงทน ($\mu = 4.70$)

ตารางที่ 8 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความต้องการในการพัฒนารูปแบบเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารด้านคุณสมบัติของวัสดุ

รูปแบบเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	μ	σ	ระดับความต้องการพัฒนารูปแบบ
ด้านคุณสมบัติวัสดุของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร			
1. ใช้วัสดุที่หาง่าย ราคาถูก	5.00	0.00	มากที่สุด
2. สามารถบำรุงรักษาได้ง่าย	4.70	0.42	มากที่สุด
3. ใช้พื้นที่ในการติดตั้งน้อย	4.70	0.35	มากที่สุด
4. สามารถซ่อมแซมง่าย	4.40	0.46	มากที่สุด
5. มีความทนต่อสภาพแวดล้อม	5.00	0.00	มากที่สุด
	4.76	0.25	มากที่สุด

จากตารางที่ 8 พบว่า ความต้องการในการพัฒนารูปแบบเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ด้านคุณสมบัติวัสดุของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\mu = 4.76$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารวัสดุที่หาง่ายราคาถูกและ เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร มีความทนต่อสภาพแวดล้อม ($\mu = 5.00$) รองลงมา เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสามารถบำรุงรักษาได้ง่าย ($\mu = 4.70$) เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารใช้พื้นที่ในการติดตั้งน้อย ($\mu = 4.70$) และเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสามารถซ่อมแซมง่าย ($\mu = 4.40$)

ตารางที่ 9 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความต้องการพัฒนารูปแบบเครื่องกวนผลไม้
เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ด้านคุณสมบัติในการดำเนินงาน

รูปแบบเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	μ	σ	ระดับความต้องการ พัฒนารูปแบบ
ด้านคุณสมบัติในการดำเนินงานของเครื่องกวนผลไม้ เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร			
1. สามารถติดตั้งได้ง่าย	4.35	0.47	มากที่สุด
2. ความเหมาะสมสำหรับการใช้งาน	4.90	0.32	มากที่สุด
3. ใช้งานง่ายไม่ซับซ้อน	4.80	0.35	มากที่สุด
4. ลดแรงงานคนและเวลากวน	5.00	0	มากที่สุด
5. มีอัตราการผลิตสูง	4.60	0.39	มากที่สุด
6. สามารถกวนผลไม้ได้ตามขนาดต้องการ	4.75	0.42	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.73	0.33	มากที่สุด

จากตารางที่ 9 พบว่า ความต้องการในการพัฒนาเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ด้านคุณสมบัติในการดำเนินงานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\mu = 4.73$) เมื่อพิจารณาที่จะพัฒนา เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารลดแรงงานคนและเวลากวน ($\mu = 5.00$) รองลงมาเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารความเหมาะสมสำหรับการใช้งาน ($\mu = 4.90$) เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารใช้งานง่ายไม่ซับซ้อน ($\mu = 4.80$) เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสามารถกวนผลไม้ได้ตามขนาดต้องการ ($\mu = 4.75$) เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารมีอัตราการผลิตสูง ($\mu = 4.60$) เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสามารถติดตั้งได้ง่าย ($\mu = 4.39$)

ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์การออกแบบและสร้างเครื่องกวนผลไม้ เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร

จากการศึกษาความต้องการในการพัฒนารูปแบบเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารจากกลุ่มพัฒนาอาชีพในอำเภอวังเจ้า โดยผู้วิจัยได้สำรวจข้อมูลจากการแจกแบบสอบถามความต้องการการพัฒนารูปแบบเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารจากกลุ่มพัฒนาอาชีพจำนวน 10 ราย ทำให้ทราบความประสงค์หรือความต้องการของกลุ่มพัฒนาอาชีพที่ต้องการให้มีเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารที่มีคุณลักษณะทั้ง 3 ด้าน ดังนี้

1. ด้านกายภาพของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารได้แก่ มีความแข็งแรง คงทน, มีรูปแบบที่สวยงาม, มีขนาดและกำลังขับที่เหมาะสม, มีอุปกรณ์รักษาความปลอดภัยสะดวกในการใช้งาน ($\mu = 4.84$)

2. ด้านคุณสมบัติวัสดุของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารได้แก่ ใช้วัสดุที่หาง่าย ราคาถูก, สามารถบำรุงรักษาได้ง่าย, ใช้พื้นที่ในการติดตั้งน้อย, สามารถซ่อมแซมง่าย มีความทนต่อสภาพแวดล้อม ($\mu = 4.76$)

3. ด้านคุณสมบัติในการดำเนินงานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารได้แก่ สามารถติดตั้งได้ง่าย, สำหรับการใช้งาน, ใช้งานง่ายไม่ซับซ้อน, ลดแรงงานคนและเวลา กวน, มีอัตราการผลิตสูง, สามารถกวนผลไม้ได้ตามขนาดต้องการ ($\mu = 4.72$)

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงได้ออกแบบและสร้างเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารโดยมีความสอดคล้องกับความต้องการพัฒนาเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารของกลุ่มพัฒนาอาชีพในอำเภอวังเจ้า ดังนี้

ตารางที่ 10 ความต้องการในการพัฒนารูปแบบเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร โดยภาพรวม

รูปแบบการพัฒนาเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	μ	σ	ระดับความต้องการพัฒนารูปแบบ
1. ด้านกายภาพของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	4.84	0.33	มากที่สุด
2. ด้านคุณสมบัติของวัสดุของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	4.76	0.25	มากที่สุด
3. ด้านคุณสมบัติในการดำเนินงานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ใน อุตสาหกรรมอาหาร	4.73	0.33	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.78	0.30	มากที่สุด

จากตารางที่ 10 พบว่า ความต้องการในการพัฒนารูปแบบเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารโดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\mu = 4.78$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่าด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดได้แก่ ด้านกายภาพของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ($\mu = 4.84$) รองลงมา ด้านคุณสมบัติของวัสดุของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ($\mu = 4.76$) และด้านคุณสมบัติในการดำเนินงานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ($\mu = 4.73$)

ตอนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ประสิทธิภาพการใช้งานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรม

อาหาร

ตารางที่ 11 จำนวน ร้อยละของสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม	จำนวน	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	0	0
หญิง	10	100
2. อายุ		
ต่ำกว่า 30 ปี	0	0
31 – 40 ปี	3	30.00
41 – 50 ปี	6	60.00
51 ปีขึ้นไป	1	10.00
3. การศึกษา	10	100
ต่ำกว่าปริญญาตรี	0	0
ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า	0	0
สูงกว่าปริญญาตรี		
4. อาชีพ		
ข้าราชการ	0	0
นักธุรกิจ	0	0
เจ้าของกิจการ	0	0
อื่น ๆ กลุ่มอาชีพ	10	100.00
5. ประสบการณ์เกี่ยวกับการใช้เครื่องกวนผลไม้		
1-2 ปี	0	0
3-4 ปี	0	0
5 ปีขึ้นไป	0	0

จากตารางที่ 11 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิง จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 อายุ 31 – 40 ปี จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 30.00 อายุ 41 – 50 ปี จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 อายุ 51 ปีขึ้นไป จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 การศึกษา ต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 อาชีพอื่น ๆ กลุ่มอาชีพจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 และมีประสบการณ์เกี่ยวกับการใช้เครื่องกวนผลไม้ 5 ปีขึ้นไป จำนวน 0 คน คิดเป็นร้อยละ 0

ตารางที่ 12 ค่าเฉลี่ยค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานประสิทธิภาพการใช้งานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารโดยภาพรวม

ประสิทธิภาพการใช้งานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	μ	σ	ระดับประสิทธิภาพ
1. ด้านคุณสมบัติทางกายภาพ	4.74	0.39	มากที่สุด
2. ด้านคุณสมบัติของวัสดุ	4.88	0.19	มากที่สุด
3. ด้านคุณสมบัติในการดำเนินงาน	4.88	0.17	มากที่สุด
4. ด้านคุณสมบัติในการทำงาน	4.94	0.19	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.86	0.24	มากที่สุด

จากตารางที่ 12 พบว่าประสิทธิภาพการใช้งานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\mu = 4.86$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดได้แก่ ด้านคุณสมบัติในการทำงาน ($\mu = 4.94$) รองลงมาด้านคุณสมบัติของวัสดุ, ด้านคุณสมบัติในการดำเนินงาน ($\mu = 4.88$) และด้านคุณสมบัติทางกายภาพ ($\mu = 4.74$)

ตารางที่ 13 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานประสิทธิภาพการใช้งานของเครื่องกวนผลไม้
เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารด้านคุณสมบัติทางกายภาพ

ประสิทธิภาพการใช้งานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรม อาหาร	μ	σ	ระดับ คุณภาพ
ด้านคุณสมบัติทางกายภาพเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรม อาหาร			
1. มีความแข็งแรง ทนทาน	5.00	0.00	มากที่สุด
2. มีรูปร่างสวยงาม	4.30	0.82	มากที่สุด
3. มีขนาดและกำลังขับที่เหมาะสม	4.70	0.67	มากที่สุด
4. มีอุปกรณ์รักษาความปลอดภัย	4.70	0.48	มากที่สุด
5. สะดวกในการใช้งาน	5.00	0.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.74	0.39	มากที่สุด

จากตารางที่ 13 พบว่า ประสิทธิภาพการใช้งานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ด้านกายภาพโดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\mu = 4.74$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารมีความแข็งแรง ทนทาน, เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสะดวกในการใช้งาน ($\mu = 5.00$) รองลงมาเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารมีขนาดและกำลังขับที่เหมาะสม, เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารมีอุปกรณ์รักษาความปลอดภัย ($\mu = 4.70$) และเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารมีรูปร่างสวยงาม ($\mu = 4.30$)

ตารางที่ 14 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานประสิทธิภาพการใช้งานของเครื่องกวนผลไม้
เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ด้านคุณสมบัติของวัสดุ

ประสิทธิภาพการใช้งานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ใน อุตสาหกรรมอาหาร	μ	σ	ระดับคุณภาพ
ด้านคุณสมบัติวัสดุของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ใน อุตสาหกรรมอาหาร			
1. ใช้วัสดุที่หาง่าย ราคาถูก	5.00	0.00	มากที่สุด
2. สามารถบำรุงรักษาง่าย	4.70	0.48	มากที่สุด
3. ใช้พื้นที่ในการติดตั้งน้อย	5.00	0.00	มากที่สุด
4. สามารถซ่อมแซมง่าย	4.70	0.48	มากที่สุด
5. มีความทนต่อสภาพแวดล้อม	5.00	0.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.88	0.19	มากที่สุด

จากตารางที่ 14 พบว่า ประสิทธิภาพการใช้งานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารด้านคุณสมบัติวัสดุโดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\mu = 4.88$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารใช้วัสดุที่หาง่าย ราคาถูก, เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารใช้พื้นที่ในการติดตั้งน้อย, เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารมีความทนต่อสภาพแวดล้อม ($\mu = 5.00$) รองลงมาเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสามารถบำรุงรักษาง่ายและเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสามารถซ่อมแซมง่าย ($\mu = 4.47$)

ตารางที่ 15 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานประสิทธิภาพการใช้งานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ใน
อุตสาหกรรมอาหารด้านคุณสมบัติในการดำเนินงาน

ประสิทธิภาพการใช้งานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ใน อุตสาหกรรมอาหาร	μ	σ	ระดับ คุณภาพ
ด้านคุณสมบัติในการดำเนินงานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ใน อุตสาหกรรมอาหาร			
1. สามารถติดตั้งได้ง่าย	4.70	0.48	มากที่สุด
2. มีความเหมาะสมสำหรับการใช้งาน	5.00	0.00	มากที่สุด
3. ใช้งานง่ายไม่ซับซ้อน	5.00	0.00	มากที่สุด
4. ลดแรงงานคนและเวลากวน	5.00	0.00	มากที่สุด
5. มีอัตราการผลิตสูง	5.00	0.00	มากที่สุด
6. สามารถกวนผลไม้ได้ตามขนาดต้องการ	4.60	0.52	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.88	0.17	มากที่สุด

จากตารางที่ 15 พบว่า ประสิทธิภาพการใช้งานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารด้านคุณสมบัติในการดำเนินงาน โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\mu = 4.88$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมมีความเหมาะสมสำหรับการใช้งาน, ใช้งานง่ายไม่ซับซ้อน, ลดแรงงานคนและเวลากวน, มีอัตราการผลิตสูง ($\mu = 5.00$) รองลงมาเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสามารถติดตั้งได้ง่าย ($\mu = 4.70$) และเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสามารถกวนผลไม้ได้ตามขนาดต้องการ ($\mu = 4.60$)

ตารางที่ 16 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานประสิทธิภาพการใช้งานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ใน
อุตสาหกรรมอาหารด้านคุณสมบัติในการทำงาน

ประสิทธิภาพการใช้งานของเครื่องกวนผลไม้ เพื่อใช้ใน อุตสาหกรรมอาหาร	μ	σ	ระดับ คุณภาพ
ด้านคุณสมบัติในการทำงานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ใน อุตสาหกรรมอาหาร			
1. สามารถผลิตผลไม้กวนได้ตามขนาดที่ต้องการ	4.90	0.32	มากที่สุด
2. มีประสิทธิภาพในการกวนผลไม้	5.00	0.00	มากที่สุด
3. มีคู่มือที่อ่านเข้าใจง่าย	5.00	0.00	มากที่สุด
4. มีสัญลักษณ์หรือคำเตือนในการใช้งาน	4.90	0.32	มากที่สุด
5. มีผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ	4.90	0.32	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.94	0.19	มากที่สุด

จากตารางที่ 16 พบว่า ประสิทธิภาพการใช้งานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารด้านคุณสมบัติในการทำงาน โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\mu = 4.94$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ เครื่องกวนผลไม้ เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารมีประสิทธิภาพในการกวนผลไม้, เครื่องกวนผลไม้ เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารมีคู่มือที่อ่านเข้าใจง่าย ($\mu = 5.00$) รองลงมา เครื่องกวนผลไม้ เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสามารถผลิตผลไม้กวนได้ตามขนาดที่ต้องการ, มีสัญลักษณ์หรือคำเตือนในการใช้งานและมีผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ($\mu = 4.90$)

ตารางที่ 17 การบันทึกผลการทดลองการกวนผลไม้โดยใช้แรงคน

การทดลอง	ประเภทของผลไม้	จำนวนผลไม้ (กิโลกรัม)	จำนวนแรงคน	ครั้งที่ : เวลาในการกวนผลไม้ : ชั่วโมง					เวลาที่ใช้ในการกวนผลไม้ : ชั่วโมงโดยเฉลี่ย	
				1	2	3	4	5	รวม	เฉลี่ย
1	กล้วยน้ำว้า	10	1	6.00	5.40	5.30	5.30	5.30	27.30	5.46
2	มะละกอ	10	1	6.40	6.35	5.30	5.20	5.20	28.45	5.67
3	มะพร้าว	10	1	5.30	5.20	5.20	5.20	5.20	26.10	5.22
4	มะขาม	10	1	6.00	5.40	5.30	5.30	5.30	27.30	5.46
5	กระท้อน	10	1	6.00	5.50	5.40	5.40	5.30	27.60	5.52
รวม									136.75	27.35
เฉลี่ย		10	1							5.47

จากตารางที่ 17 พบว่า การทดลองการกวนผลไม้โดยใช้แรงคนกวนผลไม้จำนวน 5 ครั้ง คนสามารถกวนผลไม้ได้โดยเฉลี่ย 10 กก / 5.47 ชั่วโมง

จากการศึกษาคุณภาพในการกวนผลไม้โดยใช้แรงคนพบว่า การกวนผลไม้โดยใช้แรงคนใช้เวลาโดยเฉลี่ย 10 กก / 5.47 ชั่วโมง และใช้แรงคน จำนวน 1 คน

ตารางที่ 18 การบันทึกผลการทดลองการกวนผลไม้โดยใช้เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ใน
อุตสาหกรรมอาหาร

การทดลอง	ประเภทของผลไม้	จำนวนผลไม้ (กิโลกรัม)	จำนวนแรงคน	ครั้งที่ : เวลาในการกวนผลไม้ : ชั่วโมง					เวลาที่ใช้ในการกวนผลไม้ : ชั่วโมงโดยเฉลี่ย	
				1	2	3	4	5	รวม	เฉลี่ย
1	กล้วยน้ำว้า	10	1	3.40	3.35	3.25	2.30	2.30	15	3
2	มะละกอ	10	1	4.00	3.45	3.30	3.00	3.00	17.10	3.43
3	มะพร้าว	10	1	3.30	3.10	3.00	2.30	2.30	14.00	3.30
4	มะขาม	10	1	3.30	3.30	3.25	2.30	2.30	14.00	2.23
5	กระท้อน	10	1	3.50	3.30	3.00	2.30	2.30	14.40	3.35
รวม									72.10	15.31
เฉลี่ย		10	1							3.03

จากตารางที่ 18 พบว่า การทดลองการกวนผลไม้โดยใช้เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารจำนวน 5 ครั้ง เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสามารถกวนผลไม้ได้โดยเฉลี่ย 10 กก. / 3.03 ชั่วโมง

จากการศึกษาคุณภาพในการกวนผลไม้โดยใช้เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารพบว่า การกวนผลไม้โดยใช้เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารใช้เวลาสามารถกวนผลไม้ได้โดยเฉลี่ย 10 กก. / 3.03 ชั่วโมงและใช้แรงคน จำนวน 1 คน

ตารางที่ 19 การทดสอบการกวนผลไม้โดยเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร

ชนิด ผลไม้	การกวนผลไม้โดยใช้เครื่อง กวนผลไม้			การกวนผลไม้โดยใช้คน			เปรียบเทียบ ประสิทธิภาพระหว่าง เครื่องกวนผลไม้กับคน
	จำนวน ผลไม้ (กิโลกรัม)	เวลา (ชั่วโมง)	จำนวน คน	จำนวน ผลไม้ (กิโลกรัม)	เวลา (ชั่วโมง)	จำนวน คน	คิดเป็นร้อยละ
1	10	3	1	10	5.46	1	29.08
2	10	3.43	1	10	5.67	1	26.48
3	10	3.30	1	10	5.22	1	22.70
4	10	223	1	10	5.46	1	38.18
5	10	3.35	1	10	5.52	1	25.65
เฉลี่ย	10	3.03	1	10	5.47	1	28.42

จากตารางที่ 19 พบว่า การทดลองการกวนผลไม้เปรียบเทียบโดยแรงคนกวนผลไม้และใช้เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารของผลไม้ 5 ชนิด พบว่า การกวนผลไม้ โดยเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ทั้ง 5 ชนิดเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสามารถกวนผลไม้ได้โดยเฉลี่ย 10 กก. / 3.03 ชั่วโมง ใช้แรงงานคนจำนวน 1 คน การกวนผลไม้โดยแรงคนสามารถกวนผลไม้ได้โดยเฉลี่ย 10 กก. / 5.47 ชั่วโมงใช้แรงงานคนจำนวน 1 คน

จากการศึกษาคุณภาพในการทำงานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารเมื่อเทียบการทำงานแล้วพบว่าเครื่องกวนผลไม้สามารถประหยัดเวลามากกว่าแรงงานคนเป็น ร้อยละ 28.42

ตอนที่ 4 ผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจการพัฒนาเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร

ตารางที่ 20 จำนวน ร้อยละของสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม	จำนวน	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	0	0
หญิง	10	100
2. อายุ		
ต่ำกว่า 30 ปี	0	0
31 – 40 ปี	3	30.00
41 – 50 ปี	6	60.00
51 ปีขึ้นไป	1	10.00
3. การศึกษา		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	10	100
ปริญญาตรีหรือเทียบเท่า	0	0
สูงกว่าปริญญาตรี	0	0
4. อาชีพ		
ข้าราชการ	0	0
นักธุรกิจ	0	0
เจ้าของกิจการ	0	0
อื่น ๆ กลุ่มอาชีพ	10	100.00
5. ประสบการณ์เกี่ยวกับการใช้เครื่องกวนผลไม้		
1-2 ปี	0	0
3-4 ปี	0	0
5 ปีขึ้นไป	0	0

จากตารางที่ 20 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิง จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 อายุ 31 – 40 ปี จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 30.00 อายุ 41 – 50 ปี จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 อายุ 51 ปีขึ้นไป จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 การศึกษา ต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวน 10 คน คิดเป็น

ร้อยละ 100.00 อาชีพอื่น ๆ กลุ่มอาชีพจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 และมีประสบการณ์เกี่ยวกับการใช้เครื่องกวนผลไม้ 5 ปีขึ้นไป จำนวน 0 คน คิดเป็นร้อยละ 0

ตารางที่ 21 ค่าเฉลี่ยค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจของผู้ใช้เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารโดยภาพรวม

ความพึงพอใจของผู้ใช้เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	μ	σ	ระดับประสิทธิภาพ
1. ด้านคุณสมบัติทางกายภาพ	4.97	0.09	มากที่สุด
2. ด้านคุณสมบัติของวัสดุ	4.98	0.02	มากที่สุด
3. ด้านคุณสมบัติในการดำเนินงาน	4.95	0.12	มากที่สุด
4. ด้านคุณสมบัติในการทำงาน	4.94	0.15	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.96	0.10	มากที่สุด

จากตารางที่ 21 พบว่า ความพึงพอใจของผู้ใช้เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร โดยภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด ($\mu = 4.96$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ ด้านคุณสมบัติของวัสดุของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ($\mu = 4.98$) รองลงมา ด้านคุณสมบัติทางกายภาพของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ($\mu = 4.97$) ด้านคุณสมบัติในการดำเนินงานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ($\mu = 4.95$) และ ด้านคุณสมบัติในการทำงานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ($\mu = 4.94$)

ตารางที่ 22 ค่าเฉลี่ยค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจของผู้ใช้เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารด้านคุณสมบัติทางกายภาพ

ความพึงพอใจของผู้ใช้เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	μ	σ	ระดับประสิทธิภาพ
ด้านคุณสมบัติทางกายภาพเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร			
1. มีความแข็งแรง ทนทาน	4.90	0.03	มากที่สุด
2. มีรูปร่างสวยงาม	4.95	0.16	มากที่สุด
3. มีขนาดและกำลังขับที่เหมาะสม	5.00	0.00	มากที่สุด
4. มีอุปกรณ์รักษาความปลอดภัย	5.00	0.00	มากที่สุด
5. สะดวกในการใช้งาน	5.00	0.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.97	0.09	มากที่สุด

จากตารางที่ 22 พบว่า ความพึงพอใจของผู้ใช้เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารด้านคุณสมบัติทางกายภาพของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\mu = 4.97$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารมีขนาดและกำลังขับที่เหมาะสม, มีอุปกรณ์รักษาความปลอดภัยและสะดวกในการใช้งาน ($\mu = 5.00$) รองลงมา เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารมีรูปร่างสวยงาม ($\mu = 4.95$) และเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารมีความแข็งแรง ทนทาน ($\mu = 4.90$)

ตารางที่ 23 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจของผู้ใช้เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ด้านคุณสมบัติของวัสดุ

ความพึงพอใจของผู้ใช้เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	μ	σ	ระดับประสิทธิภาพ
ด้านคุณสมบัติวัสดุของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร			
1. ใช้วัสดุที่หาง่าย ราคาถูก	5.00	0.00	มากที่สุด
2. สามารถบำรุงรักษาได้ง่าย	5.00	0.00	มากที่สุด
3. ใช้พื้นที่ในการติดตั้งน้อย	5.00	0.00	มากที่สุด
4. สามารถซ่อมแซมง่าย	4.90	0.21	มากที่สุด
5. มีความทนต่อสภาพแวดล้อม	5.00	0.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.98	0.04	มากที่สุด

จากตารางที่ 23 พบว่า ความพึงพอใจของผู้ใช้เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารด้านคุณสมบัติของวัสดุของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\mu = 4.98$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารใช้วัสดุที่หาง่าย ราคาถูก, สามารถบำรุงรักษาได้ง่าย, ใช้พื้นที่ในการติดตั้งน้อย, มีความทนต่อสภาพแวดล้อม ($\mu = 5.00$) และรองลงมา เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสามารถซ่อมแซมง่าย ($\mu = 4.90$)

ตารางที่ 24 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจของผู้ใช้ของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารด้านคุณสมบัติในการดำเนินงาน

ความพึงพอใจของผู้ใช้เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	μ	σ	ระดับประสิทธิภาพ
ด้านคุณสมบัติในการดำเนินงานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร			
1. สามารถติดตั้งได้ง่าย	4.90	0.48	มากที่สุด
2. มีความเหมาะสมสำหรับการใช้งาน	5.00	0.00	มากที่สุด
3. ใช้งานง่ายไม่ซับซ้อน	5.00	0.00	มากที่สุด
4. ลดแรงงานคนและเวลากวน	5.00	0.00	มากที่สุด
5. มีอัตราการผลิตสูง	5.00	0.00	มากที่สุด
6. สามารถกวนผลไม้ได้ตามขนาดต้องการ	4.48	0.42	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.95	0.12	มากที่สุด

จากตารางที่ 24 พบว่า คุณภาพการใช้งานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารด้านคุณสมบัติในการดำเนินงาน โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\mu = 4.95$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารมีความเหมาะสมสำหรับการใช้งาน, ใช้งานง่ายไม่ซับซ้อน, ลดแรงงานคนและเวลากวนมีอัตราการผลิตสูง ($\mu = 5.00$) รองลงมาเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสามารถติดตั้งได้ง่าย ($\mu = 4.90$) และเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสามารถกวนผลไม้ได้ตามขนาดต้องการ ($\mu = 4.48$)

ตารางที่ 25 ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจของผู้ใช้เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารด้านคุณสมบัติในการทำงาน

ความพึงพอใจของผู้ใช้เครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร	μ	σ	ระดับประสิทธิภาพ
ด้านคุณสมบัติในการทำงานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร			
1. สามารถผลิตผลไม้กวนได้ตามขนาดที่ต้องการ	4.80	0.42	มากที่สุด
2. มีประสิทธิภาพในการกวนผลไม้	4.95	0.16	มากที่สุด
3. มีคู่มืออ่านเข้าใจง่าย	4.95	0.16	มากที่สุด
4. มีสัญญาณภัยหรือคำเตือนในการใช้งาน	5.00	0.00	มากที่สุด
5. มีผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ	5.00	0.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.96	0.10	มากที่สุด

จากตารางที่ 25 พบว่า คุณภาพการใช้งานของเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารด้านคุณสมบัติในการทำงาน โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\mu = 4.96$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุด ได้แก่ เครื่องกวนผลไม้ เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารมีสัญญาณภัยหรือคำเตือนในการใช้งาน, มีผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ($\mu = 5.00$) รองลงมาเครื่องกวนผลไม้เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารมีประสิทธิภาพในการกวนผลไม้, มีคู่มืออ่านเข้าใจง่าย ($\mu = 4.95$) เครื่องกวนผลไม้ เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสามารถผลิตผลไม้กวนได้ตามขนาดที่ต้องการ ($\mu = 4.80$)