



บทปฏิบัติการที่ 7

เรื่อง See Smell & Sensory : ดู...ดม...ดม (การทดสอบทางประสาทสัมผัส)

การทดสอบทางประสาทสัมผัส คือ วิธีการทางวิทยาศาสตร์ที่ใช้ในการประเมิน วัดผล วิเคราะห์ และอภิปรายผลที่ได้จากการทดสอบผลิตภัณฑ์โดยผ่านทางระบบรับสัมผัส ซึ่งได้แก่ การมองเห็น การดมกลิ่น การสัมผัส การชิม และการได้ยินเสียง

การทดสอบทางประสาทสัมผัสเป็นการทำงานร่วมกัน โดยอาศัยการมองเห็น การดมกลิ่น การชิมรส การสัมผัส และการได้ยินเสียง การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส ถือเป็นวิธีการทางวิทยาศาสตร์ที่ใช้สำหรับตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารด้วยประสาทสัมผัส โดยการใช้การตอบสนองของมนุษย์ที่มีต่ออาหาร และต้องควบคุมอคติต่าง ๆ ให้เกิดน้อยที่สุด เช่น ความชอบหรือไม่ชอบของผู้ทดสอบ

การวัดค่าทางประสาทสัมผัส จำเป็นต้องมีผู้ทดสอบที่สามารถบอกความรู้สึกออกมาเป็นค่าตัวเลขและตัวเลขนั้นควรมีความเที่ยงตรงมากที่สุด กระบวนการในการคัดเลือกผู้ทดสอบจึงสามารถช่วยในการคัดเลือกผู้ทดสอบที่มีความเที่ยงตรงได้เพราะการรับรู้ทางด้านประสาทสัมผัสของมนุษย์นั้นไม่เท่ากันในแต่ละคน แต่สามารถทำการปรับให้เท่าๆ กันได้ถ้าหากได้รับการฝึกฝน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้นักเรียนได้ทำการทดสอบทางประสาทสัมผัส
2. เพื่อให้นักเรียนได้เรียนรู้กระบวนการทดสอบทางประสาทสัมผัส
3. เพื่อให้นักเรียนสามารถแยกแยะและบอกการรับรู้ทางประสาทสัมผัสได้

รูปแบบการเรียนการสอน

1. สอนบรรยายเกี่ยวกับกระบวนการทดสอบทางประสาทสัมผัส
2. นักเรียนได้เตรียมตัวอย่างอาหารสำหรับการทดสอบทางประสาทสัมผัส
3. นักเรียนได้ทำการทดสอบทางด้านสัมผัส โดยการมองเห็น การดมกลิ่น และการทดสอบชิม



ภาพแสดง : การศึกษาการทดสอบความแตกต่างของอาหาร

(ที่มา : <http://www.agr.rmutt.ac.th/?p=24328> และ <https://education.kapook.com/view168456.html>)

