



Course Syllabus (Academic Year 2023)

School of Interdisciplinary Studies, Kanchanaburi Campus, Mahidol
University

- 1. Course No. and Title** : KAFT355 Sensory Analysis
Credit (study hours) : 2(1-1-3)
- 2. Program Name** : Bachelor of Science in Food Technology
- 3. Course Module** :
Co-requisite : KAFT 325 Food Analysis
Class Semester : 1st Semester 2nd Semester Academic Year 2023
- 4. Class Schedule & Venue** : onsite
Lecture every Friday at 11:00 – 12:00, Room L314
Lab every Friday at 13:00-16:00, Room L314
Lab **week 10 and 13 at soundlab/computer room**
- 5. Class Coordinator** : Dr. Renoo Yenket.
Contact No. : 034 585060 ext 2506
Email:ryenket@gmail.com

6. Course Description

บทนำ คำจำกัดความ และวัตถุประสงค์ในการทำการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส สรีระวิทยาของการรับรู้ การวัดการรับรู้ ข้อมูลการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส การวัดการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส การทดสอบความแตกต่าง การทดสอบความชอบ การทดสอบการยอมรับ การทดสอบเชิงพรรณนา สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์และการประยุกต์ใช้การทดสอบทางประสาทสัมผัส การทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ สื่อสารกับบุคคลอื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีคุณธรรมจริยธรรมที่ดีในการทำงาน

The principles and procedures of sensory evaluation, sensory organs and factors that influence perception, measuring the perception, sensory data, methods used in sensory evaluation, different tests, preference tests, acceptance tests, descriptive sensory analyses, conducting sensory tests, sensory data analysis, teamwork, communicates

7. Course Objectives / Course Learning Outcomes (CLOs)

No.	Objectives / CLOs	Expected Skills / Knowledge			PLOs
		Specific	Generic	Knowledge	
8.1	Choose an appropriate sensory technique for a particular test. Know procedures for various sensory methods to utilize the sensory in food science and product development	6,7	1,2,3,7,8,9,12	18	2
8.2	Recognize principles, usages, methodology of sensory science. Plan and implement a simple sensory evaluation test.	9,11,13	1,2,3,4,7,8,9,10,12	18	2
8.3	Write a sensory project report and lab reports, including moderating a consumer group.		10, 13, 14	18	4
8.4	Able to work cooperatively, in a group, operate and influence in conducting sensory evaluation with ethical awareness		1,3,4,10,11,14,15		5

8. Class Instructor List

ดร. เรณู เย็นเกษ (RYK)

Email สำหรับนัดหมาย: ryenket@gmail.com

นักวิทยาศาสตร์

คุณอัมพา เอกจิตต์ (AE)

Email: ampha.yao@mahidol.ac.th

9. Course Outline

Week	Date	Contents	Lab	CLOs	Instructor's Names
1	12 Jan	บทนำ, คำจำกัดความ, ประวัติความเป็นมา และวัตถุประสงค์ในการทำการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	แนะนำงานวิจัยและวารสารงานวิจัยทางการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	8.2	บรรยาย: RYK ปฏิบัติ: RYK AE
2	19 Jan	การรับรู้ทางประสาทสัมผัส ปฏิบัติทางชีวเคมีต่อการรับรู้ทางประสาทสัมผัส สรีระวิทยาของการรับรู้	การรับรู้ทางประสาทสัมผัสโดยปฏิบัติทางชีวเคมี	8.2	บรรยาย: RYK ปฏิบัติ: RYK AE
3	26 Jan	- ผลทางสรีระวิทยาต่อการรับรู้ - ผลทางจิตวิทยาต่อการรับรู้ - ผลทางสิ่งแวดล้อมต่อการรับรู้	การออกแบบห้องปฏิบัติการการทดสอบทางประสาทสัมผัส	8.2	บรรยาย: RYK ปฏิบัติ: RYK AE
4	2 Feb	สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับการทำการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส	การรับรู้กลิ่นรส และรสชาติ การมองเห็นสีและ ผลกระทบ	8.1-8.2	บรรยาย: RYK ปฏิบัติ: RYK AE
5	9 Feb	การวัดการรับรู้ และข้อมูลการทดสอบทางประสาทสัมผัส	การใช้สเกลล์ การออกแบบ screener	8.1-8.2	บรรยาย: RYK ปฏิบัติ: RYK AE

6	16 Feb	วิธีวัดการประเมินคุณภาพทางประสาธน์สัมพันธ์ -การจำแนกวิธีการทดสอบทางประสาธน์สัมพันธ์	การออกแบบแบบสอบ ถามข้อมูลส่วนตัว และ ballot	8.1-8.2	บรรยาย:RYK ปฏิบัติ: RYK AE
7	23 Feb	-การทดสอบความแตกต่าง	การทดสอบความต่าง Triangle test, Duo-Trio	8.1,8.3 ,8.4	บรรยาย:RYK ปฏิบัติ: RYK AE
8	1 Mar	-การวิเคราะห์ทางสถิติของการ ทดสอบความแตกต่าง	การทดสอบการยอมรับ	8.1,8.3 ,8.4	บรรยาย:RYK ปฏิบัติ: RYK AE
9	4 -8 March Mid-term Examination				
10	15 Mar	การทดสอบผู้บริโภคนและสถิติที่ใช้ ในการทดสอบความชอบ และการยอมรับ	การทดสอบความชอบ	8.1,8.3 ,8.4	บรรยาย:RYK ปฏิบัติ: RYK AE
11	22 Mar	การประยุกต์ใช้การทดสอบทางประสาธน์สัมพันธ์ (QA/QC, การลดต้นทุน, การยอมรับของผู้บริโภค, การยืดอายุการเก็บ)	การทดสอบเชิงพรรณนา	8.1,8.3 ,8.4	บรรยาย:RYK ปฏิบัติ: RYK AE
12	29 Mar	การประยุกต์ใช้การทดสอบทางประสาธน์สัมพันธ์ (การหากลุ่มผู้บริโภค/ตลาด, การหาแนวทางใหม่ของผู้ผลิตในกลุ่ม, การหาความเข้มของกลิ่นรสที่เหมาะสม, การหาความสัมพันธ์ของการ ทดสอบทางประสาธน์สัมพันธ์กับ ข้อมูลด้านอื่นๆ)	Project management and Project report	8.1-8.4	บรรยาย:RYK ปฏิบัติ: RYK AE
13	5 Apr	การทดสอบเชิงพรรณนาและสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์	Project management and Project report	8.1-8.4	บรรยาย:RYK ปฏิบัติ: RYK AE
14	12 Apr	การคัดเลือกและฝึกผู้ประเมิน (1)	Project management and Project report	8.1-8.4	บรรยาย:RYK ปฏิบัติ: RYK AE
15	19 Apr	การคัดเลือกและฝึกผู้ประเมิน (2)	Project management and Project report	8.1-8.4	บรรยาย:RYK ปฏิบัติ: RYK AE
16	26 Apr	การคัดเลือกและฝึกผู้ประเมิน (3)	Project management and Project report	8.1-8.4	บรรยาย:RYK ปฏิบัติ: RYK AE
17	29 Apr-10 May Final Examination				

10.Course Assessment

No.	Methods / Activities	Regulations	CLOs	Week	Weight Distribution (%)
11.1	Mid-term exam	Close books	8.1-8.2	9	37
11.2	Project management and report	Group assignment	8.1-8.2	12-16	40
11.3	Reports / Assignments -งานย่อย (5 assignments)	Group assignment	8.1-8.4	1,7,8,10,12	20

11.4	Avoid plagiarism and standard etiquette	Individual			3
				Total	100

11. Grading System

Criterion-referenced evaluation

Grade	Score	Grade	Score	Grade	Score	Grade	Score
A	≥ 80 %	B	70 – 74.99%	C	60 – 64.99%	D	50 – 54.99%
B+	75 – 79.99%	C+	65 – 69.99%	D+	55 – 59.99%	F	< 50 %

Norm-referenced evaluation

*If use both criterion and norm-referenced evaluation, please tick two boxes.

12. References

- 12.1. ไพโรจน์ วิริยจารี. 2545. การประเมินทางประสาทสัมผัส. เชียงใหม่: คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 412 หน้า. http://www.agro.cmu.ac.th/e_books/pairoj/sensory/sensory.pdf
- 12.2. ปราณีย์ อานเป็รื่อง. 2551. หลักการวิเคราะห์อาหารด้วยประสาทสัมผัส. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 341 หน้า.
- 12.3. Lawless, H.T. and Heymann, H. 1999. **Sensory evaluation of food : principles and practices**. Aspen.
- 12.4 Meilgaard, M. 1999. Sensory evaluation techniques (3rded.). CRC Press, Boca Raton, FL.
- 12.5 PhiladelphiaPA. **Manual on descriptive analysis testing for sensory evaluation: ASTM.**; 1992.