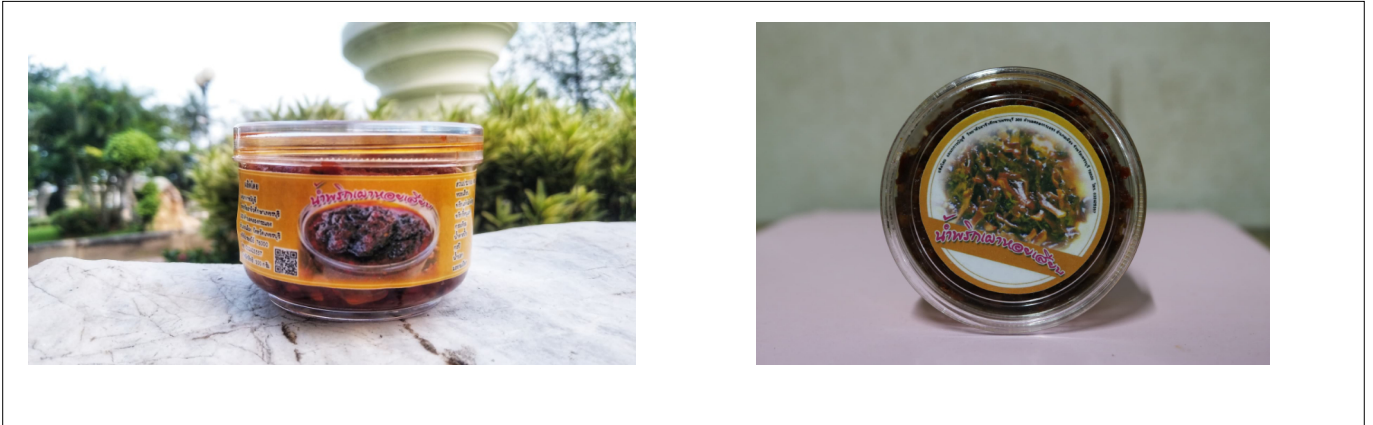




โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาหอยเสียบ



หน่วยงาน วิทยาลัยอาชีวศึกษาเพชรบุรี

ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

<p>บทคัดย่อ :</p>	<p>สิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่เรื่อง น้ำพริกเผาหอยเสียบ เป็นการศึกษากรรมวิธีการผลิตน้ำพริกเผา พัฒนาสูตรให้มีคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น เป็นการสร้างมูลค่าให้กับผลผลิตในในชุมชน ผลการศึกษาความพึงพอใจพบว่า ผู้บริโภคมีความพึงพอใจต่อน้ำพริกเผาหอยเสียบ โดยรวมอยู่ในระดับมาก ในด้าน คุณประโยชน์ คุณค่าทางโภชนาการ ความสะอาด สามารถพัฒนาต่อยอดประกอบธุรกิจได้ อยู่ในระดับมากที่สุด เป็นความต้องการของผู้บริโภคในกลุ่ม แม่บ้าน พ่อบ้าน ที่ประกอบอาหารรับประทานเอง กลุ่มร้านค้าขายของฝากของจังหวัดเพชรบุรี และกลุ่มร้านอาหารประเภทข้าวราดแกงหรืออาหารตามสั่ง ถือเป็นการสร้างรายได้ และอาชีพให้แก่คนในชุมชนอีกทางเลือกหนึ่ง ทั้งยังเป็นการอนุรักษ์อาหารพื้นบ้านให้เคียงคู่อยู่กับสังคมไปตลอดไป</p>
<p>คุณลักษณะ และประโยชน์ :</p>	<p>น้ำพริกเผาหอยเสียบ เป็นผลิตภัณฑ์รับประทานกับข้าวสวยร่วมกับ ผัก เครื่องเคียงต่างๆ หรือนำไปเป็นเครื่องปรุงรสในอาหารประเภท ต้ม ผัด ยำ แกง เช่น ข้าวผัดน้ำพริกเผา ต้มยำ ยำถั่วพูกุ้ง หรือนำไปทำไส้ขนมปังเช่น ขนมปังพริกเผาหมูหยอง ทองทัฟไฟพริกเผา เป็นต้น</p> <p>หอยเสียบมีประโยชน์คือ โปรตีน เฮปาทีน (hepatine) พริกมีสารต่อต้านอนุมูลอิสระ บำรุงและรักษาสายตา กระเทียมมี</p> <p>สารอัลไลซิน ช่วยลดคอเลสเตอรอลในเลือด หอมแดง แก้อาการท้องอืด รักษาโรคไขมันอุดตันในเส้นเลือด เป็นต้น</p>

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นางสาว อาริษา พึ่งเสนาะ	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
2. นาง เพ็ญวรรณ ศรีสวัสดิ์	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
3. นาง สุธเมตตา จ้อยเจริญ	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
4. นางสาว สุพัตรา เกษร	สามัญ
5. นางสาว อรุณช กอสวัสดิ์พัฒน์	สามัญ

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว วรรณพร โสตะทวี	ปวช.
2. นางสาว พัชรี กล้าหาญ	ปวช.
3. นางสาว ศิริรัตน์ จันทร์แย้ม	ปวช.