



โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

ผงปรุงรส รสปลาวิ้งแซบ (FISH WINGZ ZABB) สูตรน้ำตาลน้อย



หน่วยงาน วิทยาลัยเทคนิคอุดรดิตต์
ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

<p>บทคัดย่อ :</p>	<p>ผลิตภัณฑ์ ผงปรุงรส รสปลาวิ้งแซบ ใช้สำหรับปรุงอาหารที่ทำสุกแล้ว พัฒนาขึ้นเพื่อเพิ่มคุณค่าอาหาร โดยการเสริมโปรตีนจากปลาน้ำจืด เป็นผงปรุงรสมีลักษณะและการนำไปใช้เหมือน ผงปรุงรส รสวิ้งแซบ ที่วางจำหน่ายตามท้องตลาด แต่ให้คุณค่าอาหารมากกว่า มีน้ำตาล และเกลือ ในปริมาณที่น้อยลง ปริมาณน้ำตาลที่น้อยลงคิดเป็นร้อยละ 89.01 และเกลือร้อยละ ร้อยละ 89.89 ไม่พบเชื้อโรคทางอาหาร เป็นผลิตภัณฑ์ที่เพิ่มคุณค่าทางอาหาร มีโปรตีนสูงถึง 24.42% มีไขมัน 1.61% ไม่พบยีสต์และรา จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ไม่เกินค่าที่กำหนด ค่าความชื้นที่ 1.75% ค่าความเป็นกรด-ด่าง เท่ากับ 6.0 pH unit@ 25 C เถ้า 7.58% ผู้บริโภคมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดค่าเฉลี่ยรวมที่มีต่อผลิตภัณฑ์ ผงปรุงรส รสปลาวิ้งแซบ เท่ากับ 4.51</p>
<p>คุณลักษณะ และประโยชน์ :</p>	<ol style="list-style-type: none"> มีลักษณะเป็นผงละเอียด สีเหลืองอ่อน สีและกลิ่นได้จากธรรมชาติ เป็นผงปรุงรสที่แตกต่างจากท้องตลาด ให้คุณค่าอาหาร มีส่วนผสมของปลาเล็กปลาน้อยให้โปรตีนและแคลเซียมสูงถึง 24.42% เป็นผงปรุงรส วิ้งแซบ สูตรน้ำตาลน้อย รสชาติไม่จัดมาก ลดปริมาณน้ำตาล และเกลือ น้อยลงกว่าสูตรตามท้องตลาด เก็บรักษาให้คงสภาพไว้ได้นาน โดยไม่เปลี่ยนสีและกลิ่น <ol style="list-style-type: none"> เป็นผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับปรุงเพิ่มรสชาติอาหาร ในกลุ่มอาหารทอด เช่น เฟรนช์ฟรายส์ทอด ไก่ทอด ข้าวโพดคั่ว เป็นการสร้างทางเลือกให้กับกลุ่มผู้บริโภค ที่ใส่ใจในสุขภาพ สร้างโอกาสให้กับชุมชน เพิ่มมูลค่าของสินค้าโดยการแปรรูปทางอาหาร เสริมสร้างรายได้ ขยายผลสู่ชุมชน

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นาง อีรภานต์ ทับสุข	สามัญ
2. นาง เมทินี สีแก้ว	สามัญ
3. นางสาว วรวรรณ สุบรรณจ้อย	สามัญ
4. นางสาว ปัทมา รอดพิทักษ์	สามัญ
5. นาย อานนท์ จันทร์หอม	สามัญ

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว กัลยา อันทอง	ปวส.
2. นางสาว ไຍ่ใหม่ ปิตะวงษ์	ปวส.
3. นางสาว ศิรารัตน์ ยิมดี	ปวส.