



โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

Silk Bug Snack



หน่วยงาน วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุรินทร์
ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

บทคัดย่อ :	เพื่อพัฒนาสูตรพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ดักแด้แผ่นอบกรอบพบว่า ได้สูตรการทำโดยใช้ดักแด้และใบหม่อนเสริมคุณค่าทางโภชนาการ โดยมีคุณลักษณะผ่านเกณฑ์มาตรฐานของผู้เชี่ยวชาญ และมีต้นทุนการผลิตขนมดักแด้กับขนมปลาเส้นในท้องตลาดพบว่า ขนมดักแด้ 1 หน่วย มีต้นทุนการผลิตต่ำกว่าขนมปลาเส้นในท้องตลาด 6.13 บาท คิดเป็นร้อยละ 69.35
คุณลักษณะ และประโยชน์ :	1.เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับดักแด้และใบหม่อนซึ่งเป็นผลผลิตในท้องถิ่น 2.ลดปัญหาราคาดักแด้ตกต่ำบางฤดูกาล 3.ส่งเสริมให้ชุมชนสามารถสร้างอาชีพด้วยตนเองได้คุณลักษณะของดักแด้แผ่นที่เก็บไว้ในระยะเวลาและอุณหภูมิที่ต่างกันพบว่าผลิตภัณฑ์ดักแด้แผ่นอบกรอบที่เก็บไว้ในอุณหภูมิห้องและอุณหภูมิตู้เย็น เป็นระยะเวลา 1 - 3 วัน มีคุณลักษณะ ด้านสี กลิ่น ไม่เปลี่ยนแปลง ไม่ขึ้นรา และมีจุลินทรีย์ 5.9×10^2 CFU/g ซึ่งอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย ผลิตภัณฑ์ดักแด้แผ่นอบกรอบนั้นมีคุณค่าทางโภชนาการ ให้โปรตีนสูง และยังมีส่วนผสมของใบหม่อนที่อุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุต่าง ๆ โดยเฉพาะแคลเซียมที่สูงเป็นพิเศษ มีสารต้านอนุมูลอิสระ อีกทั้งเพิ่มมูลค่าให้กับดักแด้และใบหม่อนซึ่งเป็นผลผลิตในท้องถิ่น

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นางสาว ปภารัช บุญยีน	คหกรรม
2. นางสาว ดวงใจ นาชัยทอง	คหกรรม
3. นางสาว จุติพร กลางกัลญา	คหกรรม
4. นาง นภาพร เหล่าพิชิต	สามัญ
5. นางสาว วันเพ็ญ พริ้งเพระ	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นาย กิตติศักดิ์ โปรงจันทิก	ปวช.
2. นาย เจษฎาภรณ์ ดาทอง	ปวช.
3. นางสาว ทิพย์สุดา ชมภูศรี	ปวช.
4. นาย อมรเทพ มันทูราช	ปวช.
5. นาย พลรักษ์ ชัยสุวรรณ	ปวช.
6. นางสาว นิสรา ผดุงศรี	ปวช.
7. นางสาว ไปรยา จันทรัตน์	ปวช.
8. นางสาว ชุติการญจน์ ฉัตรเงิน	ปวช.
9. นางสาว ชญาดา ยอดเสาดิ	ปวช.
10. นาย จิระศักดิ์ มั่นหมาย	ปวช.