



โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

การพัฒนาผลิตภัณฑ์แหนมปลานิลเบตงเสริมผักน้ำ



หน่วยงาน วิทยาลัยการอาชีพเบตง
ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

บทคัดย่อ :	คณะผู้จัดทำ ทำการศึกษาการพัฒนาแหนมปลานิลผักน้ำ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์แหนม เพื่อเพิ่มทางเลือกแก่ผู้บริโภค ส่งเสริมเกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลในพื้นที่อำเภอเบตง และการแปรรูปวัตถุดิบที่มีในพื้นที่ เพื่อเพิ่มมูลค่าและส่งเสริมเชิงพาณิชย์ต่อไป
คุณลักษณะ และประโยชน์ :	-เป็นการแปรรูปและถนอมอาหาร โดยนำเนื้อปลานิลในพื้นที่อำเภอเบตง มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์แหนมเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการโดยการเสริมผักน้ำเบตง เหมาะสำหรับผู้บริโภคทุกเพศทุกวัย โดยเฉพาะผู้บริโภคที่ไม่รับประทานเนื้อสัตว์ใหญ่ อีกทั้งแหนมปลานิลยังนำไปประกอบอาหารได้อีกหลากหลายเมนู เช่น ข้าวผัดแหนมปลา แหนมทรงเครื่อง แหนมหนึ่ง แหนมทอดรับประทานคู่กับผักเคียง -เพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบในพื้นที่เบตง -เพิ่มความหลากหลายในการเลือกบริโภคของผู้บริโภค -เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์แหนม -สร้างอาชีพแก่ประชาชนในพื้นที่อำเภอเบตง

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นาย อภิลิทธิ์ ตุงโรจน์	คหกรรม
2. นาย สอและ เจ๊ะแวง	คหกรรม
3. นางสาว อีสานาวาตี อาแว	คหกรรม
4. นางสาว รุสนีรา การี	สามัญ
5. นางสาว นิชนันท์ เบ็ญญูมา	เจ้าหน้าที่สายสนับสนุนการเรียนการสอน

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว อรัญญา ศรีจิต	ปวส.
2. นางสาว อัมพร แซ่เล่า	ปวส.
3. นาย จงรักษ์ สมบัติทอง	ปวส.
4. นาย ภัคพล แซ่ทอง	ปวส.
5. นาย ภาณุพงศ์ โอฟัง	ปวส.