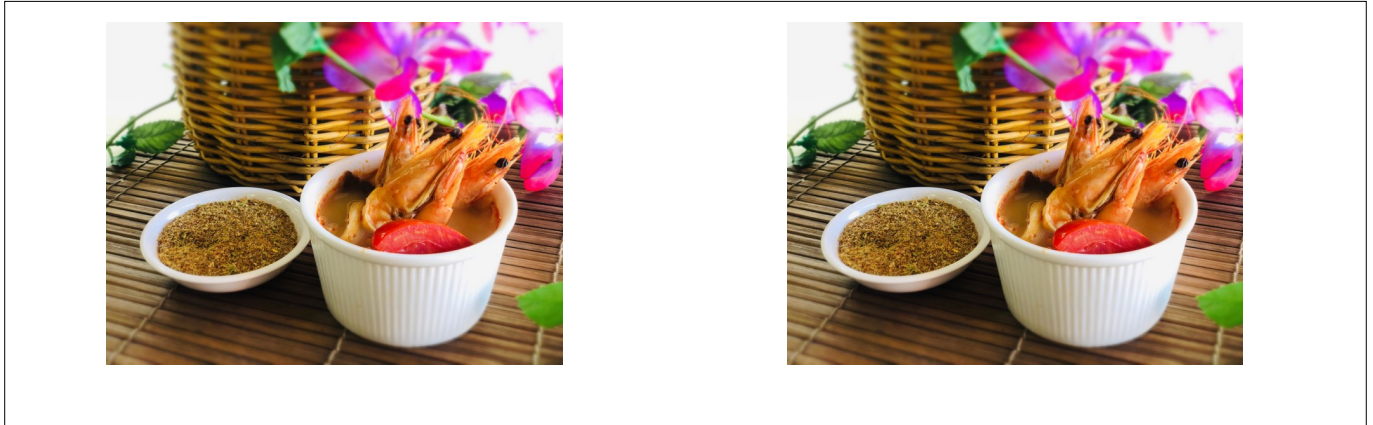




โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

ผงดัมย่ำแคลเซียม



หน่วยงาน วิทยาลัยการอาชีพปัตตานี
ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

บทคัดย่อ :	<p>สารอาหารจากกุ้งจะมีส่วนเพิ่มการพัฒนาด้านสมองและสติปัญญา</p> <p>ในส่วนของส่วนผสมต่างๆได้มีการนำไปคั่วและนำไปบดให้ละเอียด จากนั้นนำมาผสมให้เข้ากันและปรุงรส</p> <p>ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับหัวกุ้ง ได้มองถึงประโยชน์ของหัวกุ้งและเปลือกกุ้งที่หลายคนมองข้ามและได้ทิ้งมันไป</p> <p>ได้นำทั้งสองส่วนมาแปรรูปเป็นผงดัมย่ำแคลเซียม</p> <p>และได้เพิ่มรสชาติต่างๆตามที่ต้องการและได้มีการชั่งตวงโดยคิดตามปริมาณน้ำและสัดส่วนของผงดัมย่ำแคลเซียม</p>
คุณลักษณะ และประโยชน์ :	<p>หัวกุ้งและเปลือกกุ้งมาแปรรูปเป็นผงดัมย่ำแคลเซียม ใช้ในการประกอบอาหาร</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ได้ความรู้ความเกี่ยวกับการแปรรูปผงดัมย่ำแคลเซียม 2. ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ <p>มีประสบการณ์ในการทำงานด้วยกระบวนการกลุ่มและรู้จักแก้ปัญหาเพื่อที่จะนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน</p>

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นางสาว สุนิสา ชูนัน	คหกรรม
2. นาง รัศมี สุไลมาน	คหกรรม
3. นางสาว อาซิซ๊ะห์ แปเฮาะอีแล	คหกรรม
4. นางสาว คอมลี๊ะ มามู	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
5. นางสาว ซากีนา สุหลง	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว อัลวานีย์ ดาโอะ	ปวส.
2. นางสาว ซิตีสารอห์ สาและ	ปวส.
3. นางสาว ซาฟีนะห์ เฮงซอ	ปวส.
4. นางสาว อามีเนาะ เสน	ปวส.
5. นางสาว มูนา จาโรจน์มะ	ปวส.
6. นางสาว มาริยานี สาเมาะ	ปวส.
7. นาย มุฮัมมัดรูสลัน ตูโยง	ปวส.
8. นาย อิตรีส ปือราเอง	ปวส.
9. นาย มุฮัมมัดฮัมดี สะอะ	ปวส.
10. นาย รีดูวัน แวดอเลาะ	ปวส.