



# โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

## เปลือกส้มโออบกรอบรสปลาหมึก



หน่วยงาน                   วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา  
ประเภท                     สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

<b>บทคัดย่อ :</b>	<p>การทดลองที่ 1 ศึกษากระบวนการลดความชื้นของเปลือกส้มโอที่ผู้ทดสอบให้การยอมรับพบว่าเปลือกส้มโอที่ผ่านกระบวนการลดความชื้นโดยสารละลายโซเดียมไบคาร์บอเนตสูงสุดในระดับความเข้มข้นร้อยละ 3 การทดลองที่ 2 ศึกษาระยะเวลาในการอบที่เหมาะสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เปลือกส้มโอพบว่าเปลือกส้มโอที่อบแห้งด้วยอุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 340 นาที ได้รับคะแนนการยอมรับทางประสาทสัมผัสสูงสุด การทดลองที่ 3 ศึกษาหน้าปปรุงรสที่ผู้ทดสอบให้การยอมรับในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เปลือกส้มโออบกรอบรสปลาหมึกพบว่าคะแนนการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้านความชอบโดยรวมพบว่ามีความแตกต่างทางสถิติและการทดลองที่ 4 ศึกษาคุณค่าทางโภชนาการและตรวจสอบคุณภาพทางจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์เปลือกส้มโออบกรอบรสปลาหมึกพบว่า เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนกำหนด</p>
<b>คุณลักษณะ และประโยชน์ :</b>	<p>เป็นผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่แปรรูปจากเปลือกส้มโอนำมาปรุงอบกรอบปรุงรสปลาหมึก</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผลิตภัณฑ์เปลือกส้มโออบกรอบรสปลาหมึกเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเส้นใยสูง ไม่มีไขมัน</li> <li>2. เพื่อเพิ่มมูลค่าให้วัตถุดิบเหลือจากการบริโภคนำมาแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่</li> <li>3. เป็นผลิตภัณฑ์ทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้ที่รักสุขภาพและผู้ที่ไม่แพ้อาหารทะเล</li> <li>4. สามารถถ่ายทอดนวัตกรรมสู่ชุมชน ร้านขนมของฝาก ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ</li> </ol>

### อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นาย วีรเดช มณีพงศ์	คหกรรม
2. นาย รชต รัตนวิบูลย์	คหกรรม
3. นางสาว ชลิตา เล็งวุ่น	คหกรรม
4. นางสาว ปิ่นฤทัย แม่เต็ม	คหกรรม
5. นางสาว สุภาพร รัตนเกตุ	คหกรรม

### นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว นันทน์ภัส พชรธรรณเสฏฐ์	ปวช.
2. นางสาว รักษิณา สืบศิลป์	ปวช.
3. นางสาว รัตนากร ปิ่นพวงค์	ปวช.
4. นางสาว สุชาวลี สนธิพิพัฒน์	ปวช.
5. นางสาว ภาณุชนารถ พฤกษ์ศรี	ปวช.
6. นางสาว ณัฐกานต์ เหมทานนท์	ปวช.
7. นางสาว สุภาพร ทวีไยทอง	ปวช.
8. นาย คชาวุฒิ จุฑาทิพัรัตน์	ปวช.