



โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

เจลบอลลดช่องลาวากะทิสด



หน่วยงาน วิทยาลัยอาชีวศึกษาชุมพร
ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

<p>บทคัดย่อ :</p>	<p>การพัฒนาผลิตภัณฑ์ Gel Boll ลดช่องลาวากะทิสด มีจุดประสงค์เพื่อ 1) พัฒนาสูตรมาตรฐานผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ Gel Boll ลดช่องลาวากะทิสด 2) ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อลดช่องลาวากะทิสด ผลการวิจัยพบว่า 1) สัดส่วนของแป้งมัน แป้งข้าวเจ้าต่อน้ำใบเตยต่อน้ำปูนใสต่อน้ำสะอาดต่อโซเดียม แคลเซียมต่อน้ำเปล่าที่เหมาะสมในการทำลดช่องลาวากะทิสดคือ คือ 10 กรัม : 85 กรัม : 50 กรัม : 170 กรัม : 508 กรัม : 5 กรัม : 4 กรัม : 508 กรัม 2) ผู้บริโภคมีความพึงพอใจ ต่อผลิตภัณฑ์เจลบอลลดช่องลาวากะทิสด โดยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด</p>
<p>คุณลักษณะ และประโยชน์ :</p>	<p>เป็นบรรจุภัณฑ์สำเร็จรูปพร้อมจำหน่าย โดยจัดเป็นขนมหวานหลักประเภทกลม ซึ่งแปรรูปจากแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน สารโซเดียมอัลจิเนต และสารแคลเซียม สามารถเป็นขนมหวานทานเล่นได้ เป็นขนมหวานที่บริโภคได้ทุกเพศทุกวัย สะอาดปลอดภัย โดยไม่ใช้วัตถุกันเสียและไม่ใช้วัตถุปรุงแต่งสีและกลิ่นสามารถเก็บไว้ได้นาน 1 อาทิตย์</p>

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นาง ณีฐวรรณ แสงสวี่	สามัญ
2. นางสาว รชนก พรหมมิตร	สามัญ
3. นางสาว เครือวัลย์ วัฒนาทิพย์ธำรงค์	สามัญ
4. นาง นภัศร์นัย รัตนพันธ์	สามัญ

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว ชัญชิตา ตั้งคำ	ปวส.
2. นาย ปกรณ์ ผลงาม	ปวส.
3. นาย พงศ์เทพ มากประดิษฐ์	ปวส.
4. นาย จิรพงศ์ ปานเพชร	ปวส.
5. นางสาว กมลวรรณ แซ่दान	ปวส.
6. นาย ศราวุฒ ปิ่นสวัสดิ์	ปวส.
7. นาย อริสา สุขชีพักตร์	ปวส.
8. นางสาว ศิริธร เรืองจันทร์	ปวส.
9. นางสาว ชมพูนุช แสงทอง	ปวส.
10. นางสาว ธนิตา แก้วหอด	ปวส.