



# โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

## เจลลี่ผักเพื่อสุขภาพ (veggies Jelly)



หน่วยงาน           วิทยาลัยเทคโนโลยีโปลิเทคนิคลานนา เชียงใหม่  
ประเภท               สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

<b>บทคัดย่อ :</b>	<p>เนื่องจากผักมีประโยชน์และมีคุณค่าทางโภชนาการ แต่ไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน เพราะจะทำให้ผักเหี่ยวเฉาและเน่าได้ง่ายบางกลุ่มไม่นิยมทานผัก เพราะผักมีกลิ่นฉุนและเหม็นเขียว เราจึงแปรรูปผัก 5 สี ได้แก่ มะเขือเทศ มันม่วง ขิง พริกทอง และใบบัว ซึ่งมีคุณประโยชน์โดยรวม เช่น บำรุงสายตา บำรุงผิวพรรณและเส้นผม ช่วยลดระดับคอเรสเตอรอลในเลือด มาทำเป็นเจลลี่ผัก แบบขนมรับประทานเล่นและใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล</p> <p>ซึ่งเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มและเป็นการสร้างนวัตกรรมทางด้านอาหาร สร้างทางเลือกให้แก่ผู้บริโภค เป็นแนวทางในการหารายได้ระหว่างเรียน สร้างอาชีพในอนาคต ผลที่เกิดขึ้นพบว่า มีค่าความพึงพอใจโดยรวมระดับดีมาก โดยเฉพาะในเรื่องของความน่าสนใจ ปริมาณของผลิตภัณฑ์ และราคาที่เหมาะสมกับคุณภาพ</p>
<b>คุณลักษณะ และประโยชน์ :</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. แปรรูปวัตถุดิบจากผักให้ง่ายและดึงดูดต่อการบริโภค</li> <li>2. กระบวนการผลิตใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาล</li> <li>3. มีประโยชน์ต่อร่างกาย(บริโภคเจลลี่แต่ได้คุณค่าจากผัก 5 สี 5 ชนิด)</li> </ol> <p>ช่วยบำรุงสายตา บำรุงผิวพรรณและเส้นผม ลดระดับคอเรสเตอรอลในเลือด เป็นขนมที่ทำจากผักซึ่งสามารถบริโภคได้ทุกเพศทุกวัยโดยใช้สารให้ความหวานแทนน้ำตาลในขั้นตอนการผลิตและผู้ป่วยที่ต้องควบคุมรักษาระดับน้ำตาลก็สามารถบริโภคตัวผลิตภัณฑ์นี้ได้</p>

### อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นาย ณัฐพล อุ่นภักดิ์	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
2. นางสาว พัทธิธีรา เฟ่งพิศ	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
3. นางสาว นราภรณ์ มีสวัสดิ์	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
4. นาย สโรจน์พันธุ์ ปะละปึก	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
5. นางสาว จูฑิตาภรณ์ นิมเนตร	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ

### นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว เหลียง ลุงซอ	ปวช.
2. นางสาว จินตนา ลุงจาย	ปวช.
3. นางสาว เอ แซ่มี	ปวช.