



โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

ผลิตภัณฑ์ซูปข้าวโพดหวาน



หน่วยงาน วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีนครราชสีมา

ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

บทคัดย่อ :	งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปริมาณของสารให้ความคงตัวที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์ซูปข้าวโพดหวาน และศึกษาระยะเวลาที่เหมาะสมในการโฮมจิเนสผลิตภัณฑ์ซูปข้าวโพดหวาน สารให้ความคงตัวที่ใช้คือ xanthan gum ที่ความเข้มข้น 4 ระดับคือ 0%, 0.05%, 0.1% และ 0.2% จากผลการทดลองพบว่า xanthan gum 0.2% มีดัชนีการแยกชั้นน้อยที่สุด จึงมีความคงตัวสูงสุด การทดสอบทางประสาทสัมผัสพบว่าผู้ทดสอบชิมให้คะแนนความชอบรวมในผลิตภัณฑ์ที่เติม xanthan gum 0.1% สูงสุด ที่ระดับความชอบปานกลางถึงชอบมาก การโฮมจิเนสที่ระยะเวลา 10 นาที ที่ความเร็วรอบ 8000 รอบ/วินาที ได้ผลิตภัณฑ์ซูปข้าวโพดที่ข้นและเนียนมากขึ้น มีคะแนนการทดสอบทางประสาทสัมผัสสูงกว่าระยะเวลาอื่นๆ
คุณลักษณะ และประโยชน์ :	ผลิตภัณฑ์ซูปข้าวโพด ทำจากข้าวโพดหวาน เป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปพร้อมรับประทาน สามารถเก็บรักษาได้ที่อุณหภูมิห้อง รับประทานได้ทุกเพศทุกวัย บรรจุในขวดแก้วใส ขนาด เป็นผลิตภัณฑ์ซูปข้าวโพดหวานที่รับประทานได้ทุกเพศทุกวัย เป็นอาหารฉุกเฉินในยามจำเป็นและยามขาดแคลน

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นาง ณีฐมน พรหมเทพ	เกษตรกรรม
2. นาย สาโรช โกษารักษ์	เกษตรกรรม
3. นางสาว วรพันธ์ บุญชด	เกษตรกรรม
4. นางสาว จรียา อาจหาญ	เกษตรกรรม
5. นางสาว ธิตารัตน์ วราพุด	เกษตรกรรม

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว นริศรา เพ็ญชัย	ปวช.
2. นางสาว ศุภกานต์ ปิ่นพันธ์	ปวช.
3. นางสาว ณีฐวรา ลอนจันทิก	ปวช.
4. นางสาว ณัชชา โพธิ์ทอง	ปวช.
5. นาย ปรีดา ยิ้มโกทับ	ปวช.
6. นาย สุรพล นาคาม้วนหาง	ปวช.
7. นางสาว วรกมล จะดอม	ปวช.
8. นางสาว ชลิตา วิงสันเทียะ	ปวช.
9. นางสาว นิชนันท์ เชิดกร	ปวช.
10. นางสาว วรณวิษา อินดีะ	ปวช.