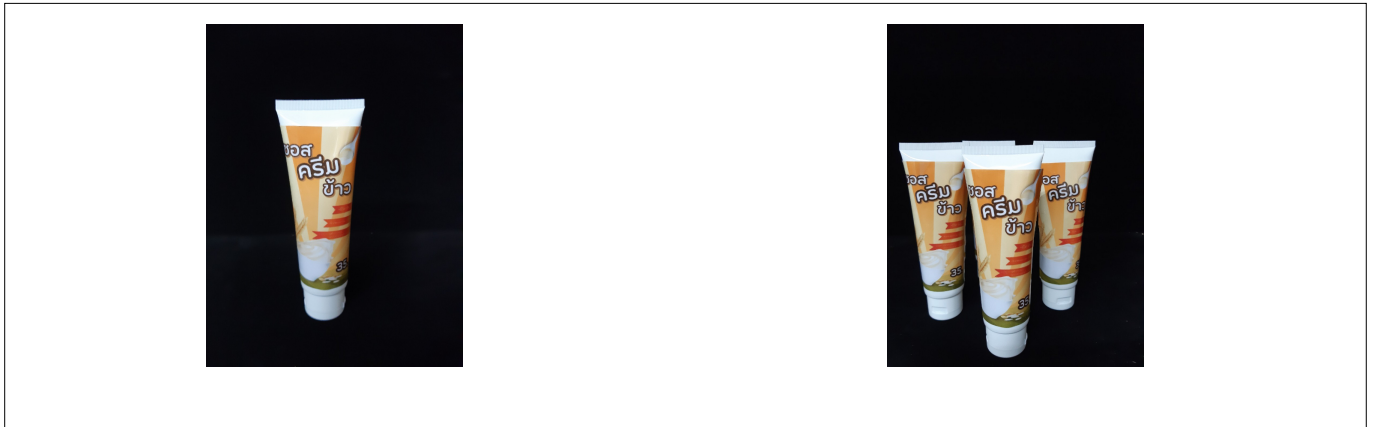




โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

ซอสครีมข้าว



หน่วยงาน วิทยาลัยอาชีวศึกษาชลบุรี
ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

<p>บทคัดย่อ :</p>	<p>การศึกษาการผลิตซอสครีมข้าว การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาน้ำสลัดไขมันต่ำเสริมแป้งข้าว โดยศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างแป้งข้าว แขนแทนกัม และน้ำมันรำข้าว เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์น้ำครีมสลัดข้าวไขมันต่ำเสริมต้านอนุมูลอิสระธรรมชาติจากวัตถุดิบของข้าว มีสมบัติทางวิทยากระแสที่ใกล้เคียงกับน้ำสลัดที่จำหน่ายทางการค้า ผลการวิจัย พบว่า ผลการคัดเลือกสูตรมาตรฐานลักษณะทางประสาทสัมผัสของซอสทั้ง 3 สูตรนี้ มีความแตกต่างเล็กน้อย ดังนั้นสูตรมาตรฐานจะเห็นได้ว่าสูตร 2 มีความเหมาะสมที่สุด และจะนำไปใช้การผลิตซอสครีมข้าวต่อไป</p>
<p>คุณลักษณะ และประโยชน์ :</p>	<p>1. ข้าวมีคุณค่าทางสารอาหารที่หลากหลาย ได้แก่ ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ไฟเบอร์ วิตามิน แคลเซียม เหล็ก โปรตีน ยังสามารถกำจัดอนุมูลอิสระที่เป็นสาเหตุของโรคมะเร็ง ชะลอการเสื่อมของเซลล์ในร่างกาย</p> <p>2. บรรจุใส่หลอด เพื่อให้สะดวกต่อการรับประทาน</p> <p>1. ข้าว มีคุณค่าทางสารอาหารที่หลากหลาย ได้แก่ ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ไฟเบอร์ วิตามิน แคลเซียม เหล็ก โปรตีน ยังสามารถกำจัดอนุมูลอิสระที่เป็นสาเหตุของโรคมะเร็ง ชะลอการเสื่อมของเซลล์ในร่างกาย</p> <p>2. ใช้สำหรับปรุงแต่งรสชาติของอาหารให้น่ารับประทาน</p>

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นางสาว ธัญรัตน์ ธัญญานุกูล	อุตสาหกรรมท่องเที่ยว
2. นางสาว ปัญจาภา ส่งเสริม	สามัญ
3. นางสาว อรวดี นันทกิจ	ศิลปกรรม
4. นางสาว กานต์ธิดา โพธิมา	ศิลปกรรม
5. นาย ประเมศวร์ แซ่ซึ้ง	คหกรรม

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว อรณี ศิริวานิช	ปวช.
2. นางสาว กรรณิการ์ ธาราภูมิ	ปวช.
3. นางสาว พิชญ์ณัฐ ทองดารา	ปวช.
4. นาย เอกชัย โครตตาบุตรโต	ปวช.
5. นางสาว นารายณ์พร ตาทอง	ปวช.
6. นาย ภัทรภรณ์ หลียะวงศ์	ปวช.