



โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

ซูบผักกึ่งสำเร็จรูป

หน่วยงาน วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง

ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

บทคัดย่อ :	การศึกษาสูตรที่เหมาะสมของซูบผักกึ่งสำเร็จรูป ผู้วิจัยได้ศึกษาจากประชากรที่รับประทานอาหารยาก ไม่มีประสิทธิภาพในการกลืนอาหารในจังหวัดลำปาง ที่ได้จากการสุ่มแบบเจาะจง ผลการวิจัย พบว่า ซูบผักกึ่งสำเร็จรูป ที่เหมาะสมประกอบด้วย พาร์สเลย์ ผักชี ผักโขม ต้นหอม หอมหัวใหญ่ มันฝรั่ง แครอท ฟักทอง เห็ดเข็มทอง ถั่วเหลืองและเกลือ มีคุณลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และผู้บริโภคมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ซูบผักกึ่งสำเร็จรูปในระดับมาก
ประโยชน์และคุณลักษณะ :	ช่วยป้องกันการเกิดโรคมะเร็ง โรคเบาหวาน ลดไขมันในเลือด บำรุงสายตา บำรุงสมอง ไขมันต่ำ บำรุงหัวใจ เสริมสร้างกล้ามเนื้อ แก้กะหรายนำ แก้วหัวดี แก้วไอ ลดการอักเสบ บวมแดง แก้อาการระอึกและดับกลิ่นปาก ฯลฯ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นผง บรรจุอยู่ในซองพอยต์ซีปัสล๊อค ซูบผักกึ่งสำเร็จรูป มีส่วนผสมของพืชใบและพืชหัว ที่มีการปนแห้ง เมื่อผสมกันทำให้รับประทานได้ง่าย

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นางสาว จิตต์ใส แก้วบุญเรือง	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
2. นางสาว นภสร จุ้ยอินทร์	สามัญ
3. นางสาว ปัทมา มีศรีว	คหกรรม
4. นางสาว ภาวนิตา ยศปิ่น	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
5. นางสาว มุกระวี เมตตา	เจ้าหน้าที่สายสนับสนุนการเรียนการสอน

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว กนกพร เมืองตา	ปวช.
2. นางสาว ธันยพร มาพิลอม	ปวช.
3. นางสาว ชนาภา ปิงเมือง	ปวช.
4. นางสาว รัตติยากร สุภาอินทร์	ปวส.
5. นางสาว พรไพลิน อินทะ	ปวส.