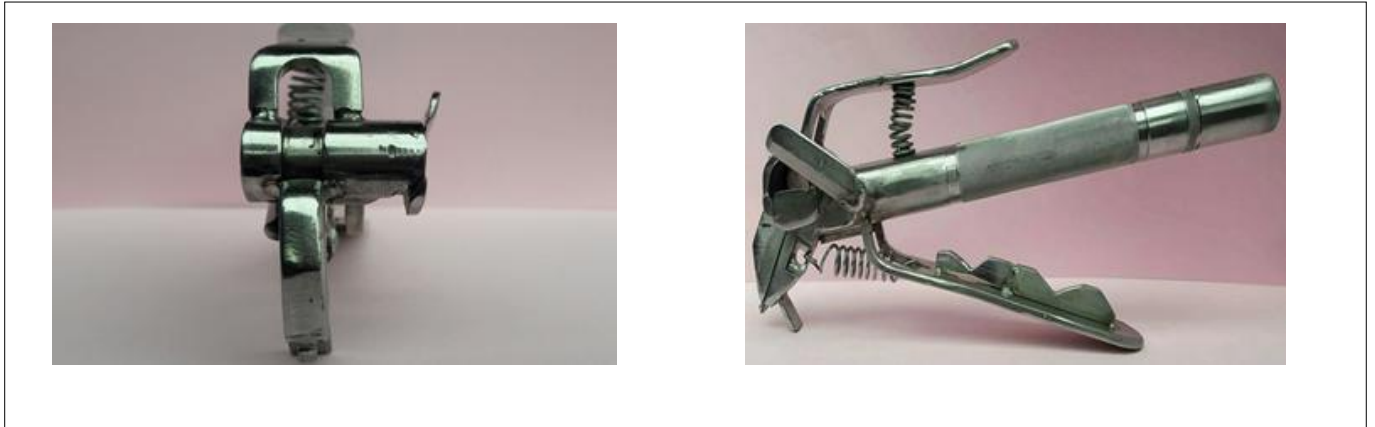




โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

อุปกรณ์ซีฟู้ด



หน่วยงาน วิทยาลัยการอาชีพนครปฐม
ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านพัฒนาคุณภาพชีวิต

บทคัดย่อ :	<p>การสร้างอุปกรณ์ซีฟู้ดมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างและหาประสิทธิภาพ เพื่อช่วยอำนวยความสะดวกในการเตรียมสัตว์น้ำสำหรับการประกอบอาหาร ซึ่งมีการทดลองเปรียบเทียบระหว่างอุปกรณ์ซีฟู้ดกับอุปกรณ์เครื่องครัว มีด, ซ้อน ,กรรไกร ,คีม และมือ พบว่าผู้ใช้อุปกรณ์ซีฟู้ด จำนวน 10 ราย ใช้อุปกรณ์ซีฟู้ดเพียงอันเดียวแต่ทำงานได้หลายหน้าที่ แกะหอยแครง ตึงหนดหอยแมลงภู่ ตัดปรีกึ่ง ขูดเกล็ดปลา และบีบก้ามปู ดังนั้นการใช้อุปกรณ์ซีฟู้ดในการเตรียมอาหารทะเลจึงสะดวก และเร็วกว่าการใช้ มีด ซ้อน แต่การตึงหนดหอยแมลงภู่ ตัดปรีกึ่ง การทำงานช้ากว่ากรรไกร ส่วนความพึงพอใจของผู้ทดลองต่อการใช้อุปกรณ์ซีฟู้ด พบว่าส่วนใหญ่มีความพึงพอใจ ในระดับมาก</p>
ประโยชน์และคุณลักษณะ :	<p>เป็นอุปกรณ์ช่วยอำนวยความสะดวกในการเตรียมสัตว์น้ำสำหรับการประกอบอาหารให้ง่ายและสะดวกมากยิ่งขึ้นอุปกรณ์ซีฟู้ดเพียงอันเดียวสามารถทำงานได้หลายหน้าที่เช่น แกะหอยแครง ตึงหนดหอยแมลงภู่ ตัดปรีกึ่ง ขูดเกล็ดปลา บีบก้ามปู สามารถใช้หั่นเนื้อและผักได้ มีขนาดที่กะทัดรัด น้ำหนักเบาต่อการใช้งาน พกพาได้สะดวก เป็นอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในการเตรียมสัตว์น้ำสำหรับการประกอบอาหารให้ง่ายและสะดวกมากยิ่งขึ้น</p>

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นาย ปรีชา เหลืองอรุณชัย	อุตสาหกรรม
2. นาย พงษ์ศักดิ์ พลยศรี	อุตสาหกรรม
3. นาย ญัฐพล คำรัตน์	อุตสาหกรรม
4. นาง จินตนา เมฆลอย	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว ธัญมน สุขเกษม	ปวช.
2. นาย รัตนกร รอดท่าไม้	ปวช.