



โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

ผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นหมูเสริมควินัว



หน่วยงาน

จิตรลดา

ประเภท

สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

บทคัดย่อ :	<p>ปัจจุบันผู้บริโภคให้ความใส่ใจดูแลสุขภาพกันมากขึ้น ล้วนเน้นวัตถุดิบจากธรรมชาติเป็นส่วนประกอบหลักในการผลิต เป็นปัจจัยหนึ่งที่ดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคได้ และวัตถุดิบจากธรรมชาติ</p> <p>นอกจากจะช่วยให้มีกลิ่นแล้วยังมีคุณสมบัติในการต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidant) ที่สามารถป้องกันการเกิดโรคเรื้อรังต่าง ๆ ดังนั้นจึงต้องมีการแปรรูป และนำไปใช้ประโยชน์ได้ ผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นเป็นที่นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลาย แต่ปัจจุบันผู้คนที่รักสุขภาพไม่นิยมรับประทานลูกชิ้น เนื่องจากลูกชิ้นมีคุณค่าทางโภชนาการน้อย ทางคณะผู้จัดทำจึงสนใจทำผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นเสริมควินัวเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ และ เพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ เป็นทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภคหรือผู้ที่รักสุขภาพ</p>
คุณลักษณะ และประโยชน์ :	<p>ควินัว (Quinoa) คือ พืชชนิดหนึ่งที่คนทั่วไปเห็นรูปร่างหน้าตาภายนอกแล้วคิดว่าเป็นพืชตระกูลธัญพืชพวกเดียวกับข้าวสาลี ข้าวบาร์เลย์ แต่ความเป็นจริงแล้ว พืชตระกูลนี้อยู่ในสปีชีส์ที่ใกล้เคียงกับหัวบีทและผักปวยเล้ง</p> <p>ควินัวเป็นเมล็ดที่มีสารอาหารสูงมากทั้งโปรตีนปริมาณมากถึง 16 - 18 เปอร์เซ็นต์ รวมทั้งสารอาหารอื่น ๆ เช่น ไฟเบอร์ กรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย ได้แก่ แคลเซียม ฟอสฟอรัส แมกนีเซียม และ ธาตุเหล็ก ควินัวเป็นอาหารที่ย่อยง่าย และปราศจากกลูเตน นอกจากนั้นควินัวยังเป็นอาหารที่ให้พลังงานสูง</p> <ol style="list-style-type: none">1. เพื่อทราบถึงกรรมวิธีการผลิตลูกชิ้นหมู2. เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นหมูเสริมควินัวเป็นทางเลือกของผู้บริโภคที่รักสุขภาพ3. เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นหมู4. เพื่อเป็นการเพิ่มคุณค่าให้กับผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นหมู5. เพื่อนำไปต่อยอดธุรกิจและประกวดได้

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นางสาว สิริพร เอี่ยมวิสัย ผู้ประสานงาน	-
2. นางสาว อรวรรณ แผนสมบุญ	คหกรรม

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นาย ณ์ฐภาส สัตย์เจริญ	ปวช.
2. นางสาว ปรดา บุตรีดี	ปวช.
3. นางสาว อภิษญา อินทรราชย์	ปวช.
4. นางสาว อริสา แสงธงทอง	ปวช.