



โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่
กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

มิกซ์เกรนส์ ขนมธัญพืชอบกรอบ



หน่วยงาน วิทยาลัยเทคนิคตระการพิษผล
ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

บทคัดย่อ :	<p>การพัฒนาผลิตภัณฑ์ มิกซ์เกรนส์ขนมธัญพืชอบกรอบ</p> <p>มีแนวคิดจากที่ปัจจุบันรัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมยกระดับสินค้าเกษตรโดยการแปรรูปอาหาร เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าเกษตร</p> <p>คณะผู้ทำวิจัยจึงได้มีแนวคิดนำธัญพืช ซึ่งประกอบด้วย ข้าวเหนียวดำ ถั่วแดง ถั่วเหลือง ลูกเดือย และพืชท้องถิ่น ได้แก่</p> <p>มันเทศมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป โดยพัฒนาแปรรูปมาจากแป้งถั่วแดง แป้งถั่วเหลือง แป้งลูกเดือย แป้งข้าวเหนียวดำ</p> <p>แป้งมันเทศ มีจำหน่าย 2 รสชาติ คือ รสต้นตำรับและรสข้าวเหนียวดำจากการสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์</p> <p>มิกซ์เกรนส์ ขนมธัญพืชอบกรอบ</p> <p>พบว่าผู้บริโภคมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดเนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและรสชาติอร่อย</p>
ประโยชน์และ คุณลักษณะ :	<p>เป็นอาหารสำเร็จรูปที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง</p> <p>ได้ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปที่สามารถบริโภคได้ทุกฤดูกาล</p> <p>ผลิตภัณฑ์ มิกซ์เกรนส์ ขนมธัญพืชอบกรอบ สามารถจำหน่ายได้ในเชิงพาณิชย์</p>

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นางสาว สุรีพร คีนดี	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
2. นางสาว พัชรินทร์ นามมนตรี	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
3. นาง มลิตทอง จารุงษ์	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
4. นาง สุภาพร ธิรบุตร	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
5. นางสาว สุปราณี บุญสืบ	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว จิราวรรณ ทวีสุข	ปวส.
2. นางสาว ชญาณี บุญราศรี	ปวส.
3. นางสาว สุธิดา มะปรางคำ	ปวส.
4. นางสาว นุจริัย เขียวคำ	ปวส.
5. นางสาว อมรศรี ทีเขียว	ปวส.
6. นางสาว อรอนงค์ คุณทา	ปวส.
7. นางสาว พรสุดา ทาผล	ปวส.
8. นางสาว ยุพาวรรณ เรืองแสน	ปวส.
9. นางสาว ศศิประภา การบุญ	ปวส.
10. นางสาว หนึ่งฤทัย จารุตัน	ปวส.