



โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

น้ำพริกทำมัง



หน่วยงาน วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช

ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

<p>บทคัดย่อ :</p>	<p>รายงานสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่ เรื่อง น้ำพริกทำมัง มีจุดมุ่งหมายเพื่อคัดเลือกสูตรมาตรฐานของน้ำพริกแมลงดา เพื่อศึกษาปริมาณของใบทำมังที่เหมาะสมในการผลิตน้ำพริกทำมัง เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์น้ำพริกทำมังและเพื่อศึกษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์น้ำพริกทำมังด้านจุลินทรีย์ ผลการศึกษาพบว่า สูตรมาตรฐานของน้ำพริกแมลงดา สูตรที่ 1 มีคะแนนเฉลี่ยผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสสูงที่สุด ความชอบระดับมากที่สุด สูตรที่ 4 ปริมาณใบทำมัง 8 กรัม เป็นสูตรที่เหมาะสมในการผลิตน้ำพริกทำมังมากที่สุด น้ำพริกทำมังสูตรที่ได้รับการยอมรับสูงสุด คือ สูตรที่ 4 ความชอบระดับมากที่สุดและผลการตรวจวิเคราะห์มาตรฐานด้านจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์น้ำพริกทำมังพบว่า ปริมาณยีสต์รา และจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด มีค่าไม่เกินเกณฑ์มาตรฐาน มพช.130/2546</p>
<p>คุณลักษณะ และประโยชน์ :</p>	<p>เป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกคั่วแห้งที่ผลิตจากพืชสมุนไพรในท้องถิ่นมีกลิ่นหอมคล้ายกลิ่นแมลงดานา ใช้ทดแทนกลิ่นแมลงดาสังเคราะห์ซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคที่ชอบรับประทานน้ำพริก 2. เพิ่มมูลค่าให้กับพืชสมุนไพรในท้องถิ่น 3. พัฒนาต่อยอดสู่เชิงพาณิชย์ได้

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นาง ทศนีย์ พงศ์สมศรี	สามัญ
2. นาง สกาวเดือน บริพันธ์	สามัญ
3. นางสาว จุฑาทิพย์ มีแก้ว	สามัญ
4. นางสาว ภัศราพร สังข์งาม	สามัญ
5. นาง พัชรีย์ ทองขวัญ	สามัญ

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว ประกายฟ้า ไชยคช	ปวช.
2. นางสาว สุชาภา ภัคดีสุวรรณ	ปวช.
3. นางสาว สุชาดา วรินทร์เวช	ปวช.
4. นาย กลินกรินทร์ ไร่เป็นคง	ปวช.
5. นางสาว กรรณิการ์ นิลสุวรรณ	ปวช.
6. นาย ณัฐนันท์ สุขบางนบ	ปวช.
7. นาย วีรพล พงษ์สวัสดิ์	ปวช.