



โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

ใบย่านางผงกึ่งสำเร็จรูป



หน่วยงาน

วิทยาลัยการอาชีพหนองสูงศรี

ประเภท

สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

บทคัดย่อ :	ใบย่านาง นิยมนำมาประกอบอาหารที่มีหน่อไม้ เช่น แกงหน่อไม้ ซุปหน่อไม้ แกงลาว เป็นต้น แต่เนื่องจากสภาพการทำงานของผู้คนเปลี่ยนแปลงไปโดยเฉพาะคนเมือง ทำให้การทำอาหารที่ต้องการใช้ใบย่านางสดนำมาประกอบอาหารต้องเสียเวลาหรือบางครั้งอยู่ในสถานที่หาใบย่านางไม่ได้ การทำใบย่านางผงกึ่งสำเร็จรูปจึงเป็นวิธีที่สะดวก รวดเร็วและเป็นประโยชน์แก่ผู้บริโภค รวมทั้งสามารถต่อยอดในเชิงพาณิชย์เป็นการส่งเสริมอาชีพและสร้างรายได้แก่เกษตรกร
คุณลักษณะ และประโยชน์ :	มีลักษณะเป็นผงกึ่งสำเร็จรูปซึ่งผ่านการแปรรูปจากใบย่านาง บรรจุในซอง/ขวดพลาสติก ในปริมาณต่างๆกันขึ้นอยู่กับการนำไปใช้ประกอบอาหาร เช่น 5, 10, 20, 30, 50 หรือ 100 กรัม เป็นต้น ใบย่านางผงกึ่งสำเร็จรูปใช้นำมาประกอบอาหาร เช่น แกงหน่อไม้ ซุปหน่อไม้ แกงลาว เป็นต้น

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นางสาว ณัฐชา มาปัสสา	พาณิชย์กรรม/บริหารธุรกิจ
2. นาย สมิง ออบมา	อุตสาหกรรม

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นาย ธีรวัฒน์ แข่งเดือน	ปวช.
2. นางสาว อารีตา ธงหาร	ปวช.
3. นางสาว สุดาพร ดลประดิษฐ์	ปวช.
4. นางสาว อรัญญา สิทธิสาร	ปวช.
5. นางสาว วิชชุดา อัครภูมิ	ปวช.