



โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

ซูปก้อนกึ่งสำเร็จรูปรสส้มเขียว



หน่วยงาน วิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม

ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

<p><b>บทคัดย่อ :</b></p>	<p>ผู้สูงอายุส่วนใหญ่ชอบรับประทานอาหารประเภทต้มส้ม เนื่องจากรับประทานได้ง่าย ครอบครัวยุคใหม่ที่มีผู้สูงอายุต้องดูแล มักจะมีเวลาในการเตรียมอาหารให้ผู้สูงอายุน้อยเนื่องจากต้องทำงานเพื่อหาเลี้ยงครอบครัว การใช้เครื่องปรุงรสชนิดก้อนจึงมีความจำเป็นในการปรุงอาหารที่ต้องการความสะดวกรวดเร็ว แต่เครื่องปรุงรสชนิดก้อนที่มีจำหน่ายในท้องตลาด ส่วนใหญ่มีส่วนผสมของผงชูรส และความเปรี้ยวจากกรด ซึ่งเป็นสารเคมีสังเคราะห์ที่ไม่มีคุณค่าทางอาหาร และอาจก่อให้เกิดอาการแพ้ผงชูรส และมีความเสี่ยงสำหรับผู้บริโภคที่จะกระตุ้นหรือก่อให้เกิดโรคต่างๆ คณะผู้จัดทำได้คิดนำใบชูรสและใบส้มเขียว มาใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตเครื่องปรุงรสชนิดก้อน โดย ไม่เติมสารสังเคราะห์ เช่น ผงชูรส สารปรุงแต่งรสเปรี้ยว</p>
<p><b>ประโยชน์และคุณลักษณะ :</b></p>	<p>การศึกษาอัตราส่วนผสมซูปกึ่งสำเร็จรูปรสส้มเขียว ด้านสี กลิ่น กลิ่นรส รสชาติและความชอบโดยรวม จำนวน 4 สูตร อัตราส่วนผสมของสูตรที่ 2 ผู้ทดสอบมีความชอบมากที่สุด โดยมีความชอบโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด (x = 4.00) การศึกษาคุณภาพและการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อซูปกึ่งสำเร็จรูปรสส้มเขียวสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 60 มีอายุระหว่าง 66 – 70 ปี คิดเป็นร้อยละ 35 ความคิดเห็นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซูปกึ่งสำเร็จรูปรสส้มเขียว ที่ใช้ประกอบอาหารประเภทต้มส้มอีสาน 3 ชนิด ต้มไก่บ้านมีความชอบโดยรวมมากที่สุด ( x = 3.85) รองลงมาเป็นต้มปลา ( x = 3.50) และท้ายสุดคือต้มกบ ( x = 3.15)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ได้ผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่และเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร</li> <li>2. ได้สูตรที่เหมาะสมในการผลิตซูปกึ่งสำเร็จรูปรสส้มเขียว</li> <li>3. เป็นแนวทางในการพัฒนาต่อยอดสู่การประกอบอาชีพผลิตภัณฑ์ในชุมชน</li> </ol>

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นางสาว นธกร ไชยธรรม	สามัญ
2. นาง จุฑารัตน์ พิมพ์ทอง	สามัญ
3. นาง ภิมลวรรณ สุพรรณ	สามัญ
4. นาย สุริยา ยะโส	สามัญ

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นาย วัชรกรณ โยธา	ปวช.
2. นางสาว อาทิตยา พิมพ์ทอง	ปวช.
3. นางสาว วรณภา รัตนพลแสน	ปวช.
4. นาย ประสิทธิ์ผล อ้วนพรหมมา	ปวช.
5. นางสาว วนสนันท์ แก้วกา	ปวส.
6. นางสาว สุพรรณษา อันพันลำ	ปวส.
7. นางสาว อัญมณี โอทาน	ปวส.