



โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

ชุปก้อนกึ่งสำเร็จรูปรสส้มเขียว



หน่วยงาน วิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม

ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

<p>บทคัดย่อ :</p>	<p>ผู้สูงอายุส่วนใหญ่ชอบรับประทานอาหารประเภทต้มส้ม เนื่องจากรับประทานได้ง่าย ครอบคลุมที่มีผู้สูงอายุต้องดูแล มักจะมีเวลาในการเตรียมอาหารให้ผู้สูงอายุเนื่องจากต้องทำงานเพื่อหาเลี้ยงครอบครัว การใช้เครื่องปรุงรสชนิดก้อนจึงมีความจำเป็นในการปรุงอาหารที่ต้องการความสะดวกรวดเร็ว แต่เครื่องปรุงรสชนิดก้อนที่มีจำหน่ายในท้องตลาด ส่วนใหญ่มีส่วนผสมของผงชูรส และความเปรี้ยวจากกรด ซึ่งเป็นสารเคมีสังเคราะห์ที่ไม่มีคุณค่าทางอาหาร และอาจก่อให้เกิดอาการแพ้ผงชูรส และมีความเสี่ยงสำหรับผู้บริโภคที่จะกระตุ้นหรือก่อให้เกิดโรคต่างๆ คณะผู้จัดทำได้คิดนำใบชูรสและใบส้มเขียว มาใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตเครื่องปรุงรสชนิดก้อน โดย ไม่เติมสารสังเคราะห์ เช่น ผงชูรส สารปรุงแต่งรสเปรี้ยว</p>
<p>คุณลักษณะ และประโยชน์ :</p>	<p>การศึกษาอัตราส่วนผสมชุปก้อนกึ่งสำเร็จรูปรสส้มเขียว ด้านสี กลิ่น กลิ่นรส รสชาติและความชอบโดยรวม จำนวน 4 สูตร อัตราส่วนผสมของสูตรที่ 2 ผู้ทดสอบมีความชอบมากที่สุด โดยมีความชอบโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุดมาก ($x = 4.00$) การศึกษาคุณภาพและการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อชุปก้อนกึ่งสำเร็จรูปรสส้มเขียวสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 60 มีอายุระหว่าง 66 - 70 ปี คิดเป็นร้อยละ 35 ความคิดเห็นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ชุปก้อนกึ่งสำเร็จรูปรสส้มเขียว ที่ใช้ประกอบอาหารประเภทต้มส้มอีสาน 3 ชนิด ต้มไก่บ้านมีความชอบโดยรวมมากที่สุด ($x = 3.85$) รองลงมาเป็นต้มปลา ($x = 3.50$) และท้ายสุดคือต้มกบ ($x = 3.15$)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ได้ผลิตก้อนชนิดใหม่และเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร 2. ได้สูตรที่เหมาะสมในการผลิตชุปก้อนรสส้มเขียว 3. เป็นแนวทางในการพัฒนาต่อยอดสู่การประกอบอาชีพผลิตก้อนในชุมชน

อาจารย์ที่ปรึกษา

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

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นาย วัชรภรณ์ โยธา	ปวช.
2. นางสาว อาทิตยา พิมพ์ทอง	ปวช.
3. นางสาว วรรณภา รัตนพลแสน	ปวช.
4. นาย ประสิทธิ์ผล อ้วนพรหมมา	ปวช.
5. นางสาว วันสนันท์ แก้วภา	ปวส.
6. นางสาว สุพรรณษา อ้นพันลำ	ปวส.
7. นางสาว อัญมณี โอทาน	ปวส.