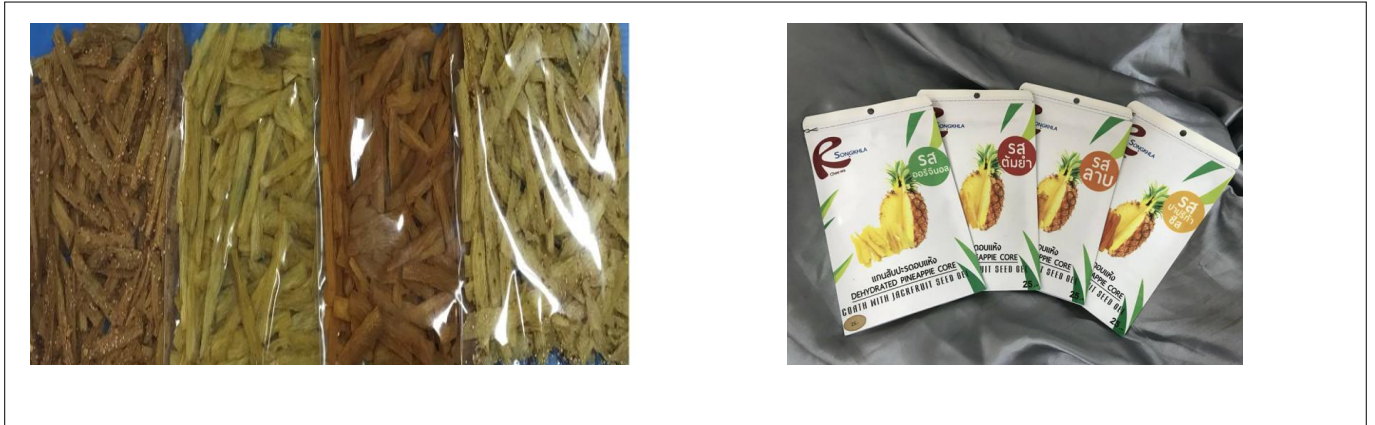




โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมมาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการมาชีวศึกษา

แกนสับปะรดอบแห้งเคลือบฟิล์มเมล็ดขนุน



หน่วยงาน วิทยาลัยอาชีวศึกษาสงขลา
ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

บทคัดย่อ :	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แกนสับปะรดปรุงรสลาบ ต้มยำ และซีส-ต้มยำ มีวัตถุประสงค์เพื่อเพื่อศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการปรับปรุงเนื้อสัมผัสของแกนสับปะรดที่ผู้ทดสอบให้การยอมรับ แกนสับปะรดที่แช่กรดร่วมกับเกลือได้ลำดับความชอบลำดับที่ 1 2. ศึกษาปริมาณผงปรุงรสในการพัฒนาแกนสับปะรดอบแห้งที่ผู้ทดสอบให้การยอมรับ การเติมปรุงรสที่เหมาะสมผู้ทดสอบให้การยอมรับเท่ากันทั้ง 3 รสชาติ คือ ร้อยละ 4 และ 3. ศึกษาจำนวนครั้งการเคลือบฟิล์มจากเมล็ดขนุนในผลิตภัณฑ์แกนสับปะรดปรุงรสอบแห้ง 3. การจุ่มเคลือบ 2 ครั้ง และ 1 ครั้ง ไม่แตกต่างจากสูตร control (ไม่เคลือบ) แต่การเคลือบ 3 ครั้งและผู้ทดสอบให้คะแนนทางประสาทสัมผัสลดลง
ประโยชน์และคุณลักษณะ :	<ol style="list-style-type: none"> 1. แป้งพรีเจลาทีโนซ์จากเมล็ดขนุนมีคุณภาพสามารถใช้เป็นฟิล์มเคลือบเพื่อรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์และเพิ่มคุณค่าทางอาหารได้ 2. ใช้วัสดุเศษเหลือทางการเกษตร ให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ 3. เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้นในเชิงพาณิชย์ <ol style="list-style-type: none"> 1. ผลิตภัณฑ์แกนสับปะรดปรุงรสอบแห้งเคลือบฟิล์มเมล็ดขนุน มีคุณภาพด้วยการปรับสภาพและปรุงรสด้วยผงปรุงรส ลาบ ต้มยำ และ ซีส ที่ผู้ทดสอบให้การยอมรับ 2. ผลิตภัณฑ์แกนสับปะรดปรุงรสอบแห้งเคลือบด้วยฟิล์มเมล็ดขนุน สามารถรักษาผงปรุงรสไม่ให้หลุดร่วงสูญเสียได้

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นาย บัญชา พทรวาศรี	คหกรรม
2. นาง ณัฐนันท์ ชุมแก้ว	สามัญ
3. นางสาว ชันสวาท ทินเธาว์	สามัญ
4. นางสาว ภาสินี พรหมสังคะหะ	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
5. นางสาว รุติมา ชัยพรมเขียว	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว บงกช ประสิทธิ์ศรีวงศ์	ปวช.
2. นางสาว กรกนก ไบพัดแก้ว	ปวช.
3. นาย ณัฐวุฒิ แสงจันทร์	ปวช.
4. นางสาว สุภาวดี จำปาลี	ปวช.
5. นางสาว ชุติมน มาเอียด	ปวช.
6. นาย ศรัณยู ทองผ่อง	ปวช.
7. นาย นันทวัฒน์ เขียวคง	ปวช.
8. นางสาว แพรวรุ่ง ฉิมอินทร์	ปวช.
9. นางสาว ภัทรวดี งามสูตร	ปวช.
10. นางสาว มัสญูนิต้า ยีหลี	ปวส.