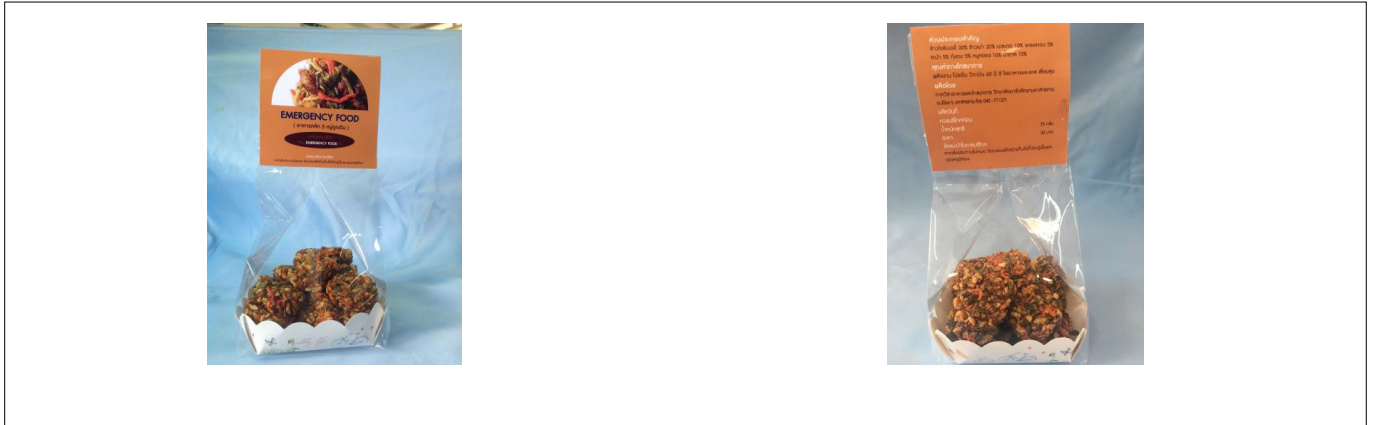




โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

Emergency Food



หน่วยงาน วิทยาลัยอาชีวศึกษามหาสารคาม

ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

บทคัดย่อ :	งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาสูตรที่เหมาะสมในการผลิต EMERGENCY FOOD 2) ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ งานวิจัยนี้ได้นำสูตรพื้นฐานของหมี่กรอบ มาศึกษาชนิดของข้าวมาแทนเส้นหมี่พบว่าสามารถใช้ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวเฌอ ได้ร้อยละ 100 ผลการทดสอบทางประสาทสัมผัส ด้วยวิธีให้คะแนนความชอบ 5 ระดับ ผู้ทดสอบให้คะแนนความชอบโดยรวมในเกณฑ์ชอบมาก สูตรที่เหมาะสมของ EMERGENCY FOOD ประกอบด้วย ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวเฌอ หมูหยอง กุ้งแห้ง มะละกอ คะนํ้า และแครอท จากการศึกษการยอมรับของผู้บริโภคพบว่าผู้บริโภคให้คะแนนความชอบโดยรวมเกณฑ์ชอบมากที่สุด
คุณลักษณะและประโยชน์ :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Emergency Food เป็นอาหารหลัก 5 หมู่ฉุกเฉินประกอบด้วยสารอาหารทั้ง 6 ชนิด ประกอบด้วยอาหารหลัก 5 หมู่ ได้แก่ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวเฌอ หมูหยอง กุ้งแห้ง คะนํ้า แครอท มะละกอ ให้พลังงาน โปรตีน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน เกลือแร่และเกลือแร่สูง 2. ให้ใยอาหาร วิตามินเอ บี ซีและแคลเซียมสูง 3. ไม่ต้องมีการเตรียมการ ฉีกซองหรือเปิดกล่อง รับประทานได้ทันที 4. ปราศจากยาเกินขนาด ผ่านการตรวจวิเคราะห์โดยหน่วยรัฐ <p>ได้ Emergency Food ที่มีอาหารหลัก 5 หมู่และสารอาหารครบใน 1 คำ เป็นทางเลือกให้กับผู้ประสพภาวะฉุกเฉินจากการเดินทาง ผู้บริโภคได้รับคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนในภาวะวิกฤตเช่น หลงป่า การติดเกาะ ผู้ประสบอุทกภัย</p>

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นาง ทิพย์รัตน์ ไกยะสวน	คหกรรม
2. นางสาว คุณะจรรย์ สุขนิพัทธ์	คหกรรม
3. นาย ปริญนนท์ ประทุมตรี	ศิลปกรรม
4. นางสาว วัลภา กุญชะโมรินทร์	สามัญ

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว วรณษา นิตยาชิต	ปวช.
2. นางสาว กรกนก หามนตรี	ปวช.
3. นางสาว ศิริพร สว่างขจร	ปวช.
4. นางสาว วิภาพร ชุ่มด้วง	ปวช.