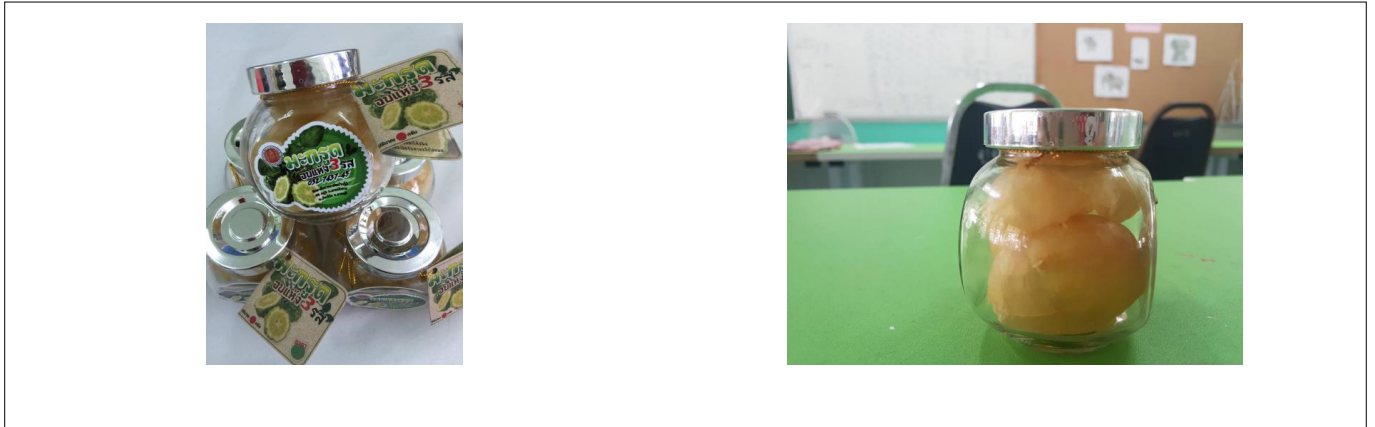




โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

มะกรูดอบแห้ง 3รส



หน่วยงาน วิทยาลัยการอาชีพบ้านโป่ง  
ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

<p>บทคัดย่อ :</p>	<p>ผลงานสิ่งประดิษฐ์เรื่อง มะกรูดอบแห้ง 3 รส มีวัตถุประสงค์เพื่อแปรรูปผลมะกรูดให้เป็นมะกรูดอบแห้ง 3 รส ผลการศึกษาหลังจากทำผลมะกรูดมาปอกเอาผิวออกหลังคว้านเอาแต่เนื้อของมะกรูดแล้วนำเนื้อของมะกรูดไปเชื่อมในส่วนผสมที่เตรียมไว้จนมะกรูดมีลักษณะสีเหลืองอ่อน มีกลิ่นหอมของมะกรูดและรสชาติเปรี้ยวหวานเผ็ดเสร็จแล้วนำไปผึ่ง ในเครื่องอบพลังแสงอาทิตย์แห้งแล้วจึงนำมาบรรจุในภาชนะที่เหมาะสมสำหรับผู้บริโภค และสามารถรับประทานเป็นอาหารว่างได้ทุกเพศทุกวัย ผลการศึกษาความพึงพอใจของลักษณะบรรจุภัณฑ์ของมะกรูดอบแห้ง 3 รส ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจมากที่สุดคือ 4.45 และประโยชน์ด้านรสชาติค่าเฉลี่ยความพึงพอใจมากที่สุดคือ 3.98</p>
<p>ประโยชน์และคุณลักษณะ :</p>	<p>1. ใช้เป็นยาหรือส่วนผสมของยาต่าง ๆ คือ น้ำในผลแก้อาการท้องอืด ช่วยให้เจริญอาหาร น้ำมะกรูด ใช้ดองยา เพื่อใช้ฟอกเลือดและบำรุงโลหิตสตรี เนื้อของผลใช้เป็นยาแก้อาการปวดศีรษะ ใบมะกรูดใช้เป็นยาขับลมในลำไส้ แก้จุกเสียด ผลมะกรูดที่คว้านไส้ออกนำมาหึ่งใส่แทนใช้เป็นยาขับลมแก้ปวด ท้องในเด็กอ่อน</p> <p>1. มะกรูดอบแห้ง 3 รส สามารถช่วยรักษาอาการไอ ขับเสมหะช่วยฟอกโลหิต แก้เสมหะเป็นพิษ แก้ลมหน้ามืดวิงเวียนศีรษะ นอกจากนั้นช่วยเป็นยาบำรุงหัวใจ</p> <p>2. มะกรูดอบแห้ง 3 รส ยังมีสารอาหารสูงสามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลานาน</p>

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นาย ศรันธู เอนกพรหม	อุตสาหกรรม
2. นาง พรรณนิภา คุ่มมณี	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว อุบลวรรณ แซ่อื้อ	ปวส.
2. นางสาว ธัญญา ศรีสมบุรณ์	ปวส.