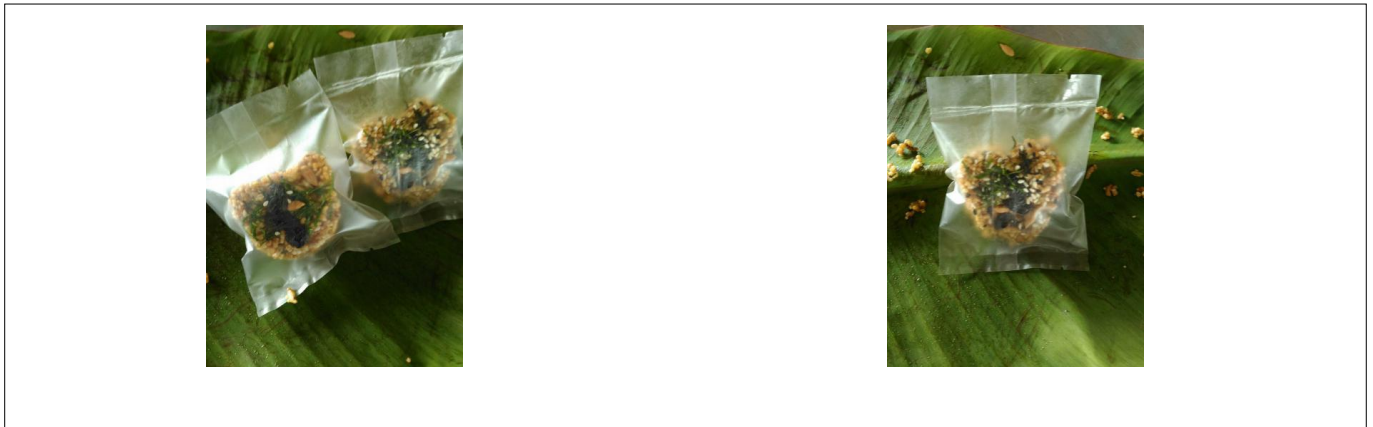




โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

ข้าวย่ำกรอบสมุนไพร



หน่วยงาน วิทยาลัยการอาชีพบางแก้ว
ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

บทคัดย่อ :	<p>“ข้าวย่ำ” อาหารประจำท้องถิ่นภาคใต้ ที่นิยมรับประทานเป็นอาหารเช้า ซึ่งได้นำมาพัฒนาเป็นข้าวย่ำกรอบสมุนไพรจากข้าวต่างๆ ข้าวย่ำกรอบสมุนไพรเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ให้สารอาหารหลากหลายแต่พลังงานต่ำ เป็นอาหารที่เหมาะกับคนที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก จากผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่านักศึกษา จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 65 มีความพึงพอใจระดับมากที่สุดคือรสชาติของข้าวย่ำกรอบสมุนไพร(= 4.88) ลำดับต่อมาคือความแปลกใหม่น่าสนใจ (= 4.76) ลำดับต่อมาคือความมีประโยชน์ต่อสุขภาพ (= 4.75) ลำดับต่อมาคือราคาเหมาะสมกับท้องตลาด (= 4.70) และลำดับสุดท้ายคือรูปแบบบรรจุภัณฑ์ สะอาด สวยงาม ปลอดภัย (= 4.60) ค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อข้าวย่ำกรอบสมุนไพร คือ 4.74 อยู่ในระดับ ดีมาก</p>
คุณลักษณะ และประโยชน์ :	<p>ข้าวย่ำกรอบสมุนไพร ประกอบด้วยข้าวสุกราดด้วยน้ำบูดู หรือน้ำเคย กุ้งแห้งป่น และผักสดหลายชนิดหั่นรวมกันลงไป แล้วคลุกเคล้ากัน ผักบางชนิดที่ใส่มีเฉพาะในภาคใต้เท่านั้น เช่น ใบกระพังไหม ข้าวย่ำกรอบ เป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่มีผักสมุนไพรเป็นส่วนประกอบมากมาย เช่น ตะไคร้ ใบมะกรูด ใบชะพลู ดอกดาหลา นอกจากนี้ยังมีมะนาว หรือผักชนิดต่าง ๆ ที่หาซื้อได้ตามท้องตลาดทั่วไป</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. เพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร 2. เป็นการถนอมอาหาร 3. เพิ่มทักษะในการคิดสร้างสรรค์ให้กับนักศึกษา 4. นักศึกษารู้จักการทำงานเป็นทีม และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นาง ประไพ เรืองนุ่น	สามัญ
2. นางสาว ก่อดีเหยาะ ชุมพรัตน์	สามัญ
3. นาง วรธมา ดิษฐสุวรรณ	สามัญ
4. นางสาว ฐาปนีย์ ยุติมิตร	สามัญ
5. นาย ประเทือง ชุมนุ้ย	สามัญ

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นาย วรพต วิเชียรประพันธ์	ปวส.
2. นางสาว วิภารัตน์ เทพวัน	ปวส.
3. นางสาว อมราวดี สุคนธา	ปวส.
4. นาย ชาญญูทร แก้วบุตร	ปวส.
5. นางสาว ดารุณี จันทร์เต็ม	ปวส.