



โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

หมี่ปากพ่นงอบกรอบ



หน่วยงาน วิทยาลัยอาชีวศึกษานครศรีธรรมราช

ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

<p>บทคัดย่อ :</p>	<p>การทำวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์หมี่ผัดปากพ่นเป็นหมี่ปากพ่นงอบกรอบโดยการใช้สูตรและพัฒนาสูตรในอำเภอปากพ่นจังหวัดนครศรีธรรมราชมีการประกอบอาชีพและงานประเพณี ซึ่งส่วนใหญ่ผู้นั้นมักจะมีการผลิตในอำเภอปากพ่นจังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อนำไปประกอบอาชีพเสริมได้ ในปัจจุบันที่มีวัฒนธรรมของตะวันตกเข้ามา โดยเฉพาะอาหารหรือขนมเบเกอรี่ ซึ่งผู้คนในปัจจุบันหันมาบริโภคอาหารฝรั่งกันมากขึ้น ทำให้คนไทยมีรูปแบบใหม่ๆ รสชาติใหม่ๆ ถูกลิ้มไป หมี่ผัดปากพ่น ทีมผู้วิจัยจึงเกิดแนวความคิดพัฒนาหมี่ผัด ด้วยการนำส่วนผสมของกะทิ และเติมวัตถุดิบได้แก่ พริกหยวกแห้ง น้ำตาลปี๊บ หอมแดง เกลือ ทดลองหาสูตรที่เหมาะสมในการทำผลิตภัณฑ์หมี่ปากพ่นงอบกรอบ</p>
<p>คุณลักษณะ และประโยชน์ :</p>	<p>หมี่ปากพ่นงอบกรอบเป็นการนำเอาเส้นหมี่มาผัดแทนเส้นเล็กแต่ยังคงรสชาติดั้งเดิมของหมี่ผัดปากพ่น และนำไปผ่านกระบวนการอบลมร้อน เพื่อให้เกิดความแปลกใหม่และเป็นการยืดอายุการเก็บรักษา อีกทั้งยังเป็นการรักษาวัฒนธรรมพื้นบ้านการกินหมี่ผัดซึ่งเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อของชาวอำเภอปากพ่น จังหวัดนครศรีธรรมราช หมี่ปากพ่นงอบกรอบ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความกรอบ อร่อย มีกลิ่นหอมของกะทิ ทำให้น่ารับประทาน ทั้งยังเป็นอาหารว่าง และสามารถพกพาได้สะดวกและนำไปเป็นของฝากได้</p>

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นาง อรณา บาลจ่าย	คหกรรม
2. นางสาว ดวงกมล ลำพูนลักษณ์	คหกรรม
3. นางสาว ลลิตา กี่ประวัติ	คหกรรม
4. นาง นุชนาถ หนูมาศ	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
5. Miss Kathy Joy Sentina	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นาย ปรินทร์ อรามโชติ	ปวช.
2. นาย ธีรภัทร์ บุญเทศ	ปวช.
3. นางสาว ณัฐชยา จันทศิริ	ปวส.
4. นางสาว ศิริลักษณ์ ผลความดี	ปวส.
5. นาย ภาณุพงศ์ สังขมา	ปวส.
6. นางสาว วิภารัตน์ คลิ่งคล้าย	ปวส.