



โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

น้ำพริกนรกยอกครัว (Namprik narok yokkrua)



หน่วยงาน วิทยาลัยเทคโนโลยีพายัพและบริหารธุรกิจ

ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

<p>บทคัดย่อ :</p>	<p>น้ำพริกนรกยอกครัวนี้ ได้แปรรูปมาจากปลาแห้งซึ่งปลาที่นำมาใช้คือปลาช่อนแห้งที่ตากแห้งเป็นสินค้าที่มีขายในท้องตลาดทั่วไปและหาซื้อได้ง่ายเพราะปลาช่อนแห้งนั้นมีตลอดทุกฤดูกาลในราคาที่ไม่สูงเกินไป คณะผู้จัดทำจึงคิดค้นน้ำพริกนรกยอกครัวนี้ขึ้นโดยการนำปลาช่อนแห้งมาเป็นวัตถุดิบหลักของน้ำพริกเพื่อเพิ่มมูลค่าของปลาช่อนแห้งให้สูงขึ้นจากเดิม และยังมีการนำสมุนไพรของไทยที่มีมาแต่โบราณ มาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำเพื่อให้มีกลิ่นหอม เช่น ใบมะกรูด ข่า ตะไคร้ เป็นส่วนผสมในการทำน้ำพริกนรกยอกครัวด้วย</p> <p>สุดท้ายน้ำพริกนรกยอกครัวไม่เพียงแต่ไว้กินในบ้านเท่านั้น แต่สามารถพกพาเพื่อไปกินกับข้าวนอกบ้าน มีขนาดที่ไม่ใหญ่ไม่เล็ก เหมาะแก่การนำติดตัวไปด้วยในทุกๆที่</p>
<p>คุณลักษณะ และประโยชน์ :</p>	<p>น้ำพริกนี้เหมาะสำหรับบุคคลที่ชอบกินเผ็ดและยังได้ประโยชน์จากสมุนไพรที่เป็นส่วนผสมในน้ำพริก เช่น ขิง กระเทียม ตะไคร้ เป็นต้น ซึ่งทั้งหมดล้วนเป็นสมุนไพร</p> <p>น้ำพริกสามารถสร้างเซลล์กำจัดเชื้อโรคได้อย่างเป็นธรรมชาติ</p> <p>ส่งเสริมระบบไหลเวียนโลหิตและระบบการหายใจให้ดีขึ้น ซึ่งช่วยลดปัจจัยเสี่ยงในการเกิดโรคมะเร็ง โรคหัวใจ และโรคเบาหวาน</p> <p>น้ำพริกนรกยอกครัว ไม่เพียงแต่ไว้กินในบ้านเท่านั้น แต่สามารถพกพาเพื่อไปกินกับข้าวนอกบ้าน มีขนาดที่ไม่ใหญ่ไม่เล็ก เหมาะแก่การนำติดตัวไปด้วยในทุกๆที่</p>

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นางสาว รัชชญา ยาสมุทร	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
2. นางสาว เบญจวรรณ เหลี่ยมจินดา	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว แสงโย่ ลุงหม่อง	ปวช.
2. นางสาว จันทร์หอม เตยะ	ปวช.
3. นางสาว จีระนันท์ ปัญญา	ปวช.