



โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

โดนัทเค้กกล้วย



หน่วยงาน วิทยาลัยการอาชีพป่าซาง
ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

บทคัดย่อ :	<p>จากการทดลองได้นำสูตรพื้นฐานขนมโดนัทเค้กสูตรที่ 3 ที่ผ่านการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสเพื่อมาศึกษาปริมาณลำไยที่ใช้เสริมในเนื้อโดนัทเค้ก ในปริมาณที่แตกต่างกัน 4 ระดับ สูตร0% สูตร5% สูตร10% สูตร15% พบว่าผู้ชิมให้การยอมรับสูตรที่ 10% มากที่สุด คือค่าเฉลี่ยคะแนนความชอบด้านลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส(นุ่ม) และความชอบโดยรวม มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยทางสถิติที่ระดับการใช้ลำไยเสริมในโดนัทเค้ก มีสีสวย และมีเนื้อสัมผัสนุ่มซึ่งเป็นลักษณะดี ส่วนสูตร0% กับสูตรที่5% พบว่าผู้ชิมให้การยอมรับไม่แตกต่างกันเพราะปริมาณเนื้อลำไยที่มาเสริมมีปริมาณน้อยจึงทำให้มีความแตกต่างกับสูตรที่0% และเมื่อใช้ลำไยเสริมในปริมาณ 15% เนื้อเค้กแน่นเกินไปทำให้ผู้ชิมชอบน้อยลง</p>
คุณลักษณะ และประโยชน์ :	<p>โดนัทเค้กกล้วย</p> <p>คือการที่นำลำไยอบแห้งมาใส่ในขนมโดนัทเค้กช่วยให้ขนมโดนัทเค้กมีคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น เพราะลำไยอบแห้งมีวิตามินซีที่ช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระและยังมีสรรพคุณรักษาอาการหวัดอีกด้วย</p> <p>ประโยชน์ของโดนัทเค้กกล้วย</p> <p>คือการที่นำลำไยอบแห้งมาใส่ในขนมโดนัทเค้กช่วยให้ขนมโดนัทเค้กมีคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น เพราะลำไยอบแห้งมีวิตามินซีที่ช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระและยังมีสรรพคุณรักษาอาการหวัดอีกด้วย</p>

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นาย ณัฐจิตติ บุญทรง	คหกรรม
2. นางสาว หทัยรัตน์ สุริยะะ	คหกรรม
3. นาง กษิรา ทองเชื้อ	คหกรรม
4. นาง ปุญญิสดา ดอกแก้ว	คหกรรม
5. นางสาว กุญชรินญา หนูเนียม	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว นิศา หวันมา	ปวช.
2. Miss ปารีชาติ ดอกสุข	ปวช.
3. นางสาว พัชรา ติะน่า	ปวช.
4. นางสาว วณิดา ใฝ่รวย	ปวช.
5. นางสาว มาลาทิพย์ สดใสกระสินธุ์	ปวช.