



โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

น้ำพริกส้มซ่าปลาร้าฟู



หน่วยงาน วิทยาลัยเทคนิคสองแคว
 ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

บทคัดย่อ :	น้ำพริกส้มซ่าปลาร้าฟู เป็นผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นมาจากแนวคิดที่ได้จากการศึกษาเกี่ยวกับน้ำพริก ซึ่งเป็นอาหารคู่บ้านคู่เมืองคนไทยมาตั้งแต่โบราณ ผู้วิจัยจึงได้คิดค้นและทดลอง โดยการนำเอาปลาร้าปลาช่อนที่ได้จากการหมักเองมาทำเป็นน้ำพริกปลาร้าฟู แล้วนำมาเพิ่มรสชาติโดยใช้ส้มซ่าซึ่งเป็นพืชท้องถิ่น
คุณลักษณะ และประโยชน์ :	จากการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภค ได้แก่ ผู้บริหาร ครู บุคลากร นักเรียน นักศึกษาในวิทยาลัยและประชาชนทั่วไป จำนวน 50 ราย พบว่า ผู้บริโภคมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ได้แก่ ด้านรสชาติ ประโยชน์ในการนำไปใช้เชิงพาณิชย์ การเลือกใช้วัตถุดิบในการผลิต และ ด้านสีกลิ่นและกลิ่น ส่วนความพึงพอใจระดับมากที่สุด ได้แก่ ด้านราคาและด้านบรรจุภัณฑ์ น้ำพริกส้มซ่าปลาร้าฟู ประกอบด้วยส่วนผสมของเนื้อปลาช่อนที่นำมาหมักเป็นปลาร้าและปลาช่อนฟู ซึ่งมีโปรตีนที่มีคุณค่าทางโภชนาการ นำมาบดรวมด้วยสมุนไพรหลากหลายชนิด ได้แก่ กระเทียม หอมแดง พริกแห้ง ใบมะกรูด น้ำมะขาม แล้วนำมาเพิ่มรสชาติ โดยใช้ส้มซ่า ซึ่งเป็นพืชท้องถิ่นของตำบลท่าโพธิ์ อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก เพื่อให้ได้รสชาติความเปรี้ยว จากน้ำส้มซ่า และมีสรรพคุณในด้านแก้ไอ ขับเสมหะ ฟอกโลหิต และความหอมซ่าจากใบและผิวของส้มซ่าที่มีสรรพคุณในเชิงสมุนไพร ได้แก่ แก้อาการวิงเวียนศีรษะ ขับลม แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ โรคผิวหนัง เป็นต้น ผู้วิจัยจึงได้จัดทำผลิตภัณฑ์ดังกล่าว เพื่อสามารถนำไปพัฒนาและจัดทำเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสามารถจำหน่ายในท้องตลาด

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นาง เบญญาภา อินทะจักร์	สามัญ
2. นาย วัชรพล ปานเพ็ชร	อุตสาหกรรม
3. นาย ณวภัทร เอี่ยมอาจ	สามัญ

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว กัญทิมา สายทะเล	ปวช.
2. นางสาว พรทิพย์ สนศิริ	ปวช.
3. นางสาว ศิริลักษณ์ แดงชีว	ปวช.