



โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

เส้นก๋วยจั๊บบेญจรงค์



หน่วยงาน                      วิทยาลัยเทคนิคบูรพาปราจีน  
 ประเภท                      สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

<p>บทคัดย่อ :</p>	<p>วัตถุประสงค์ของการทำวิจัยในครั้งนี้ คือ เพื่อ ผลิตเส้นก๋วยจั๊บบेญจรงค์ สามารถผลิตเพื่อจำหน่ายได้จริงและเพื่อศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อเส้นก๋วยจั๊บบेญจรงค์ ดำเนินการโดยการนำแป้งมันสำปะหลังและแป้งข้าวเจ้าผสมกัน โดยใช้น้ำสมุนไพรให้สีจากธรรมชาติมาทำเส้นก๋วยจั๊บบेญจรงค์ โดยสีธรรมชาติจะช่วยปรับหน้าตาของเส้นให้ดูน่ารับประทาน แตกต่างและเพิ่มคุณค่าทางอาหารประโยชน์ต่อสุขภาพโดยเฉพาะผู้รักสุขภาพ แล้วบรรจุภัณฑ์พร้อมรับประทานสร้างแบบสอบถามกลุ่มบุคคลจำนวน 100 คน เรื่องความพึงพอใจที่มีเส้นก๋วยจั๊บบेญจรงค์ ผลการศึกษาอยู่ในเกณฑ์ดีมาก</p>
<p>คุณลักษณะ และประโยชน์ :</p>	<p>เส้นก๋วยจั๊บบेญจรงค์ที่นิยมรับประทาน มีรูปลักษณะที่น่าทานมากขึ้น                  เพิ่มเพิ่มคุณค่าทางอาหารและเพิ่มมูลค่าเชิงพาณิชย์ให้กับเส้นก๋วยจั๊บบेญจรงค์                  โดยผู้คิดค้นสิ่งประดิษฐ์จะผลิตเส้นก๋วยจั๊บบेญจรงค์ เบญจรงค์จำนวน 5 สี ได้แก่ สีแดงจากน้ำกระเจี๊ยบ สีม่วงจากน้ำอัญชัน สีส้มจากน้ำแครอท สีเขียวจากน้ำใบเตย และสีขาวสีธรรมชาติของแป้ง ซึ่งทำให้เส้นก๋วยจั๊บบेญจรงค์กลายเป็นเส้นก๋วยจั๊บบेญจรงค์ที่มีประโยชน์สีสันท่านรับประทาน พร้อมบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน                  1 เส้นก๋วยจั๊บบेญจรงค์มีส่วนผสมสีจากธรรมชาติ มีประโยชน์ต่อร่างกาย                  2 สีธรรมชาติได้จากวัตถุดิบจากชุมชน ศณีมหาโพธิ์ ชุมชนมีรายได้                  3 สามารถจัดทำเป็นของฝากในเทศกาลต่างๆได้</p>

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นาง คัทลียา โคนพันธ์	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
2. นางสาว พิมลณัฐ ร่องวัง	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว จิตภา เพ็งพิ่ง	ปวช.
2. นางสาว จิราพร ศูนย์กลาง	ปวช.