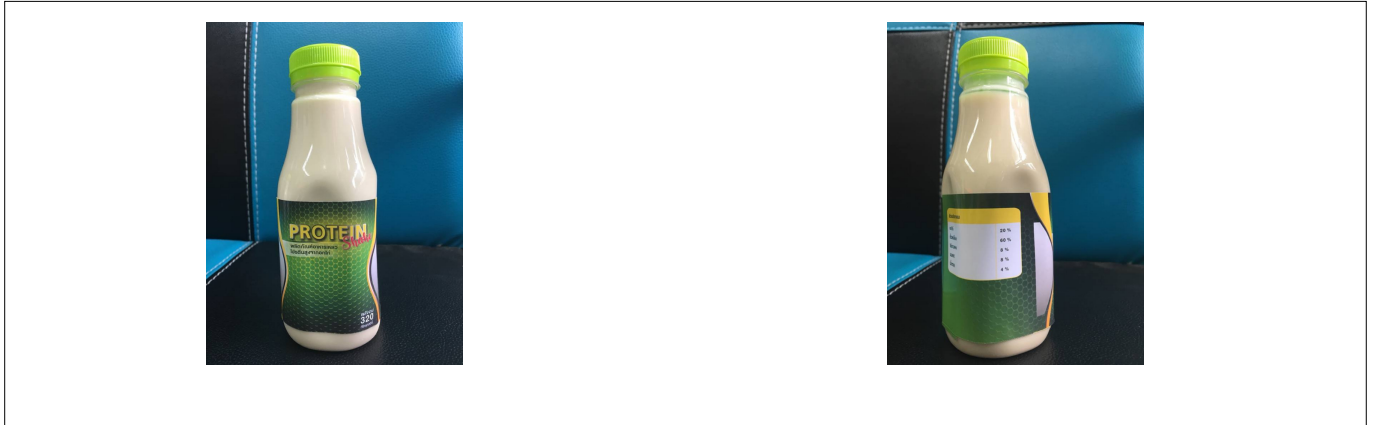




โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

อาหารเหลวโปรตีนสูงจากอกไก่



หน่วยงาน วิทยาลัยอาชีวศึกษาร้อยเอ็ด

ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

บทคัดย่อ :	จากการวิจัยของโรงพยาบาลเวชธานี (2554) พบว่าโปรตีนจะช่วยในการสร้างเนื้อเยื่อ ทำให้เซลล์แต่ละเซลล์ประสานยึดติดเป็นเนื้อเดียวกัน ผู้ป่วยช่วงพักฟื้นควรรับประทานโปรตีนเพิ่มจากปริมาณเดิมที่เคยรับประทานวันละ 30 กรัม งานวิจัยนี้มีแนวคิดในการตอบสนองความต้องการของกลุ่มนักกีฬาที่ต้องการสร้างกล้ามเนื้อหรือผู้ป่วยหลังผ่าตัด รับประทานอาหารเหลวโปรตีนสูงที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค และยังคงตอบโจทย์ให้กับกลุ่มวัยรุ่นที่ต้องการสร้าง
คุณลักษณะ และประโยชน์ :	เป็นเครื่องดื่มโปรตีนสูง เหมาะสำหรับผู้ที่เพาะกล้ามเนื้อ และผู้ป่วยหลังผ่าตัด บุคคลธรรมดาหรือคนปกติก็สามารถดื่มนได้ ซึ่งให้ประโยชน์แก่ร่างกาย 1. ให้สารอาหารโปรตีน 2. ให้พลังงานแก่ร่างกาย เป็นเครื่องดื่มทำให้ร่างกายแข็งแรง 1. ได้ผลิตภัณฑ์อาหารเหลวที่มีปริมาณโปรตีนสูงกว่านมสูตรปกติ 3 เท่า 2. สามารถพัฒนาอาหารเหลวโปรตีนสูงเป็นผลิตภัณฑ์สินค้าที่ออกขายได้ทั่วไปทั้งในและต่างประเทศ 3. เป็นอาหารทางเลือกให้กับผู้ป่วยที่อยู่ในช่วงพักฟื้นหลังการผ่าตัดและเป็นทางเลือกในการบริโภคให้กับกลุ่มวัยรุ่นที่ต้องการ 4. สร้างกล้ามเนื้ออีกด้วยที่มีราคาไม่แพงและสามารถรับประทานง่าย 5. เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีประโยชน์และใช้ได้ในชีวิตจริงของกลุ่มบุคคลทั่วไป

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นาย ธีรฐพล สายมูลตรี	คหกรรม
2. นาง บันดาร เขยชนะนันท์	คหกรรม
3. นาง อธิยา พามนตรี	คหกรรม
4. นางสาว ดลนภา เพชรทอง	คหกรรม
5. นางสาว ศิริพัทธ์ นาวารี	สามัญ

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว เมชญา เจริญศรี	ปวช.
2. นางสาว สมพร แสนบุตร	ปวช.
3. นางสาว วราภรณ์ วิระขจร	ปวช.
4. นาย กิตติศักดิ์ อุโคตร	ปวช.
5. นางสาว ณิชลดา เหวลาวรรณ	ปวช.
6. นางสาว กัลสุตา สุ่มมาตย์	ปวช.