



โครงการสิ่งประดิษฐ์คนรุ่นใหม่

กลุ่มวิจัยและพัฒนานวัตกรรมอาชีวศึกษา ร่วมกับ คณะกรรมการจัดการนวัตกรรมการอาชีวศึกษา

ข้าวเกรียบปลาส้มสมุนไพร (Crispy rice, Orange Frish herbs)



หน่วยงาน วิทยาลัยการอาชีพสกล

ประเภท สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร

<p>บทคัดย่อ :</p>	<p>ข้าวเกรียบเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลาย เป็นผลิตภัณฑ์ที่นิยมรับประทานทุกเพศทุกวัย ปัจจุบันจึงได้มีการพัฒนาข้าวเกรียบปลาในหลายรูปแบบ มีทั้งการศึกษาชนิดและปริมาณของเนื้อปลาในการผลิต ปรับปรุงสูตรและรสชาติของข้าวเกรียบปลาตามความต้องการของผู้บริโภค แต่ยังไม่มีการศึกษาใช้เนื้อปลาส้มมาเป็นส่วนผสมในการผลิตข้าวเกรียบปลา</p>
<p>คุณลักษณะ และประโยชน์ :</p>	<p>เป็นข้าวเกรียบปลาที่มีรสชาติแปลกใหม่เนื่องจากนำปลาส้มมาเป็นส่วนผสมทำให้มีรสชาติกลมกล่อมและได้เพิ่มส่วนผสมของสมุนไพรเข้ามาช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ได้ข้าวเกรียบปลาส้มสมุนไพรอุดมด้วยคุณค่าทางโภชนาการประกอบด้วยพลังงาน โปรตีน โซเดียม อีกทั้งยังเพิ่มการทำงานของระบบประสาทและสมอง สะดวกในการรับประทาน 2. ได้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับข้าวเกรียบปลาส้มสมุนไพร 3. ส่งเสริมสนับสนุนให้นักเรียนเกิดการเรียนรู้และมีทักษะในกระบวนการประดิษฐ์คิดค้นสิ่งใหม่ให้แก่สังคม 4. ทำให้นักเรียนเกิดการเรียนรู้ในกระบวนการผลิตสินค้าเข้าสู่เชิงพาณิชย์และอุตสาหกรรม

อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ - นามสกุล	แผนก / ฝ่าย
1. นางสาว อรพรรณ ชูยชะ	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
2. นาง แพรพรรณ กิตติภูติกุล	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
3. นาง จิราภรณ์ งามชื่น	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
4. นาย วัฒนา พงษ์ชนะ	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ
5. นางสาว วิภาวดี เปรี่ยมไพบูลย์	พาณิชยกรรม/บริหารธุรกิจ

นักเรียน

ชื่อ - นามสกุล	ระดับหลักสูตร
1. นางสาว รรินทิพย์ มะลิผล	ปวช.
2. นางสาว กัลญา ชะโลมรัมย์	ปวช.
3. นางสาว สิริจินดา กำลา	ปวช.
4. นางสาว อสมาภรณ์ มุขวัตติ	ปวส.
5. นางสาว ณัฐชยา ส้มโสม	ปวส.