

โครงการ นวัตกรรมอาหาร เงาะโยเกิร์ตบาร์



โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 64 สุราษฎร์ธานี
ตำบล ขุนทะเล อำเภอ เมือง
จังหวัด สุราษฎร์ธานี

วิธีการทำ

1. เติมหญาหวานในอัตราส่วน 0.8 กรัม ต่อนม 400 กรัม
2. เติมน้ำนมพลาสเจอร์ไรซ์ นมผง น้ำเงาะ และหญาหวานตามอัตราส่วนโดยน้ำหนัก แล้วนำไปอุ่น 3 นาที ที่ไฟอ่อน
3. นำส่วนผสมในข้อ 1 ที่อุ่นเรียบร้อยแล้วมาพักไว้ให้เย็นลง ต่ำกว่า 40 องศาเซลเซียส
4. เติมห้วเชื้อโยเกิร์ตทางการค้าตามอัตราส่วนโดยน้ำหนัก แล้วผสมให้เข้ากัน นำไปใส่ในภาชนะที่มีฝาปิดที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยน้ำร้อน
5. นำบ่มที่อุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 18-24 ชั่วโมง
6. วัตถุดิบโยเกิร์ต

วัสดุ-อุปกรณ์

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| 1) นมพลาสเจอร์ไรซ์ | 7) ทัพพี |
| 2) ตาชั่งดิจิตอล | 8) ช้อน |
| 3) นมผง | 9) เครื่องวัดความหวาน |
| 4) โยเกิร์ตทางการค้า | 10) สารสกัดจากหญาหวาน |
| 5) บรรจุภัณฑ์ | 11) เงาะ |
| 6) หม้อ | 12) แป้งมัน |
| | 13) แป้งข้าวเหนียว |

ประโยชน์คาดว่าจะได้รับ

- 1) เงาะโยเกิร์ตบาร์ต้นแบบสามารถนำไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ของโรงเรียนเพื่อจำหน่ายเพิ่มรายได้ให้กับโรงเรียนและนักเรียนได้
- 2) สามารถช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับเงาะราคาต่ำได้
- 3) ช่วยลดการนำเข้าของเงาะ



ติดต่อสอบถาม

f : เพจเงาะโยเกิร์ตบาร์
yt : เงาะโยเกิร์ตบาร์
tel : 0984625921



สรรพคุณของเงาะ

- ช่วยบรรเทาอาการท้องร่วง
- บำรุงผิวพรรณให้เปล่งปลั่ง
- ใช้แก้ท้องร่วง
- แก้บิด
- ช่วยลดอาการบวม
- ช่วยอักเสบของแผล
- ช่วยลดอาการอักเสบของแผลในช่องปาก
- ช่วยป้องกันไข้หวัด
- ช่วยป้องกันเลือดออกตามไรฟัน



จัดทำโดย



นางสาวจันทิมา พรหมรัตน์



นางสาวสหฤทัย สังขบุตร



นางสาวณัฐนิชา โกहनด

ที่ปรึกษาโครงการ



นายอิสรพงศ์ กิจจุ่งวัฒนากร



นางสาวมานิชญา บุญเดช



หลักการและเหตุผล

เงาะเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดสุราษฎร์ธานีและแหล่งผลิตเงาะ อันดับ 1 ของภาคใต้ ซึ่งเงาะที่ขึ้นชื่อในจังหวัดสุราษฎร์ธานี คือ เงาะโรงเรียน มีต้นกำเนิดของเงาะ อยู่ที่โรงเรียนนาสาร อ.บ้านนาสาร จ.สุราษฎร์ธานี และสามารถเก็บผลผลิตได้ตั้งแต่ ออกดอกจนกระทั่งผลแก่ ส่วนใหญ่ผลิตเพื่อบริโภคสด ทางโรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 64 จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีแนวคิดที่จะพัฒนาเงาะเป็นผลิตภัณฑ์ เงาะ โยเกิร์ตบาร์ เนื่องจากการเรียนวิชาการงานอาชีพ และวิทยาศาสตร์ นักเรียนได้เรียนรู้วิธีการนำเงาะมาแปรรูป อาหารโดยใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์มาช่วยในการทำผลิตภัณฑ์เพื่อคงคุณค่าทางโภชนาการ



จุดประสงค์ของโครงการนี้

- เพื่อหาสูตรมาตรฐานในการทำเงาะโยเกิร์ตบาร์
- เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์เงาะโยเกิร์ตบาร์
- เพื่อศึกษาคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์เงาะโยเกิร์ตบาร์



ตัวแปร

ตัวแปรต้น : น้ำเงาะ

ตัวแปรตาม : เงาะโยเกิร์ตบาร์

ตัวแปรควบคุม : ปริมาณผงสกัดจากหญ้าหวาน



สมมติฐานการทดลอง

- หาสูตรมาตรฐานในการทำเงาะโยเกิร์ตบาร์ได้
- สร้างผลิตภัณฑ์เงาะโยเกิร์ตบาร์ได้
- รู้คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ของเงาะโยเกิร์ตบาร์

