



สวทช
NSTDA



สวทช
NSTDA



สวทช
NSTDA





สวทช.
NSTDA



ไอศกรีมข้าวสวยเสริมพรีไบโอติกส์ Rice ice cream adding prebiotics

โรงเรียนศึกษาสงเคราะห์จิตตอารีในพระอุปถัมภ์ของสมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี

โครงการบ่มเพาะเยาวชนในชนบทให้เป็นผู้ประกอบการรุ่นเยาว์ด้านนวัตกรรมอาหาร
ภายใต้มูลนิธิเทคโนโลยีสารสนเทศตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
ร่วมกับ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) และ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี



ไอศกรีมข้าวสวยเสริมพรีไบโอติกส์

Rice ice cream adding prebiotics

HOT NEWS!!!!!!

"FOOD WASTE"

อาหารเหลือทิ้ง

กระทบสิ่งแวดล้อม

อาหารเหลือทิ้งส่งผลเสียต่อสิ่งแวดล้อม โดยการฝังกลบทำให้เกิดก๊าซมีเทนซึ่งเป็นก๊าซเรือนกระจกที่มีประสิทธิภาพสูงกว่าก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ นอกจากนี้ การผลิตอาหารที่กลายเป็นขยะยังใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างสิ้นเปลือง การลดปริมาณอาหารเหลือทิ้งจึงสำคัญในการลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและรักษาทรัพยากรธรรมชาติ.



HOT NEWS!!!!!!

โรงเรียนศึกษาสงเคราะห์จิตต์อารีฯ

เป็นโรงเรียนประจำที่ให้บริการอาหารสามมื้อแก่เด็กนักเรียนทุกวัน โดยการเตรียมอาหารในแต่ละวันจะถูกคำนวณให้เพียงพอต่อนักเรียน เพื่อให้มั่นใจว่ามีปริมาณอาหารที่เพียงพอสำหรับทุกคน อย่างไรก็ตาม ปัญหาเกี่ยวกับข้าวสวยที่เหลือจากการรับประทานอาหารในแต่ละมื้อ ทำให้เกิดการเน่าเสียและกลายเป็นขยะอาหาร



HOT NEWS!!!!!!

โรงเรียนศึกษาสงเคราะห์จิตต์อารีฯ

เป็นโรงเรียนประจำที่ให้บริการอาหารสามมื้อแก่นักเรียนทุกวัน โดยการเตรียมอาหารในแต่ละวันจะถูกคำนวณให้เพียงพอต่อนักเรียน เพื่อให้มั่นใจว่ามีปริมาณอาหารที่เพียงพอสำหรับทุกคน อย่างไรก็ตาม ปัญหาเกี่ยวกับข้าวสวยที่เหลือจากการรับประทานอาหารในแต่ละมื้อ ทำให้เกิดการเน่าเสียและกลายเป็นขยะอาหาร

การนำข้าวสวยที่เหลือมาพัฒนาเป็น
นวัตกรรมอาหารจึงเป็นทางเลือกที่น่าสนใจ





ไอศกรีมข้าวสวยเสริมพรีไบโอติกส์

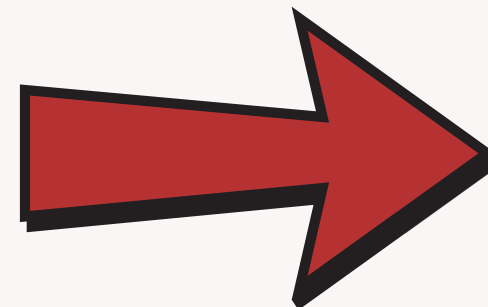
Rice ice cream adding prebiotics

การนำข้าวสวยที่เหลือมาพัฒนาเป็น
นวัตกรรมอาหารจึงเป็นทางเลือกที่น่าสนใจ



อาหารว่าง “ไอศกรีมบ้านดง”

“ไอศกรีมข้าวสวยเสริมพรีไบโอติกส์”





กระบวนการผลิต ไรซ์ไอศกรีมข้าวสวยเสริมพรีไบโอติกส์

กระบวนการทำ ไรซ์ไอศกรีมข้าวสวย

การผสม

บรรจุภัณฑ์

การปั่นไรซ์ไอศกรีม





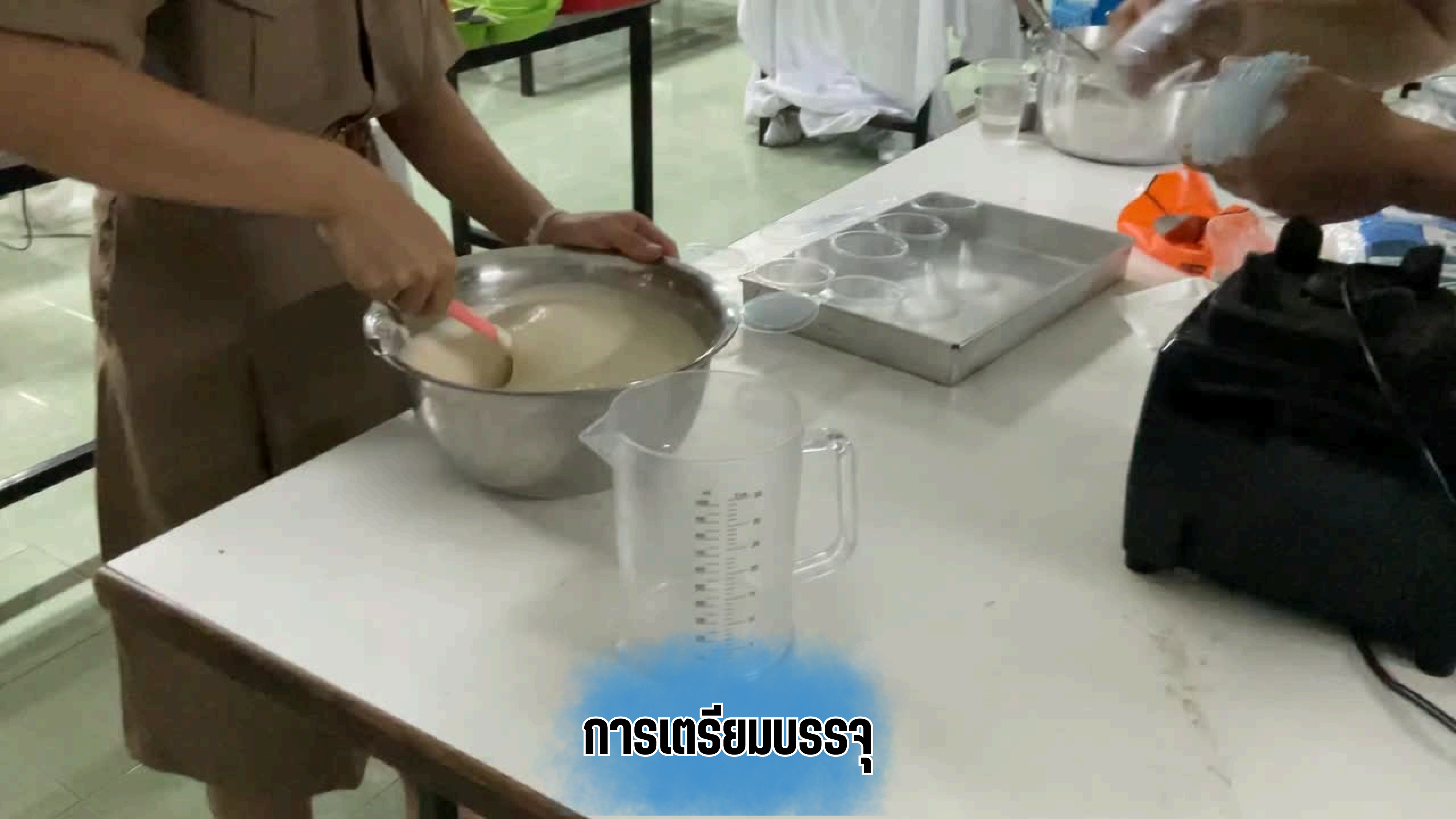
การผสม



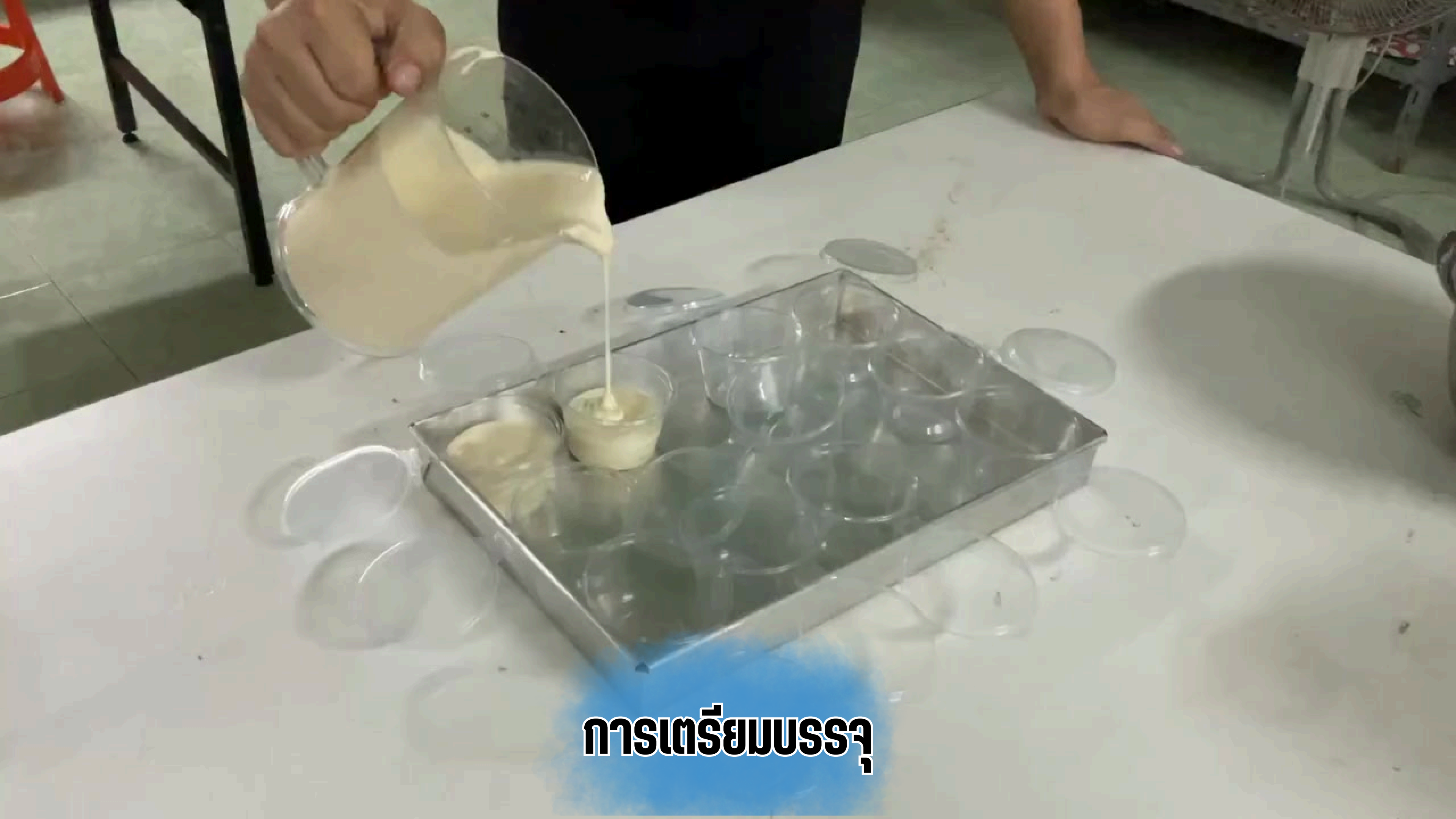
การผสม



การปั่นไอศกรีม



ការព្រឹមបន្ទុក



ការព្រឹមបទ



ละมูนไอศกรีม : Lamoon Ice cream



นวัตกรรมไอศกรีมสูตรใหม่ ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ หอมนุ่ม ละมูนลิ้น

- รสชาติหวานมัน หอมกลิ่นข้าว
- มีประโยชน์ ได้รับสารอาหารจากข้าวและนม
- กลุ่มอาหารเพื่อสุขภาพ
- ของดี ของฝาก จากจิตต์อารีฯ
- ลดปัญหาขยะอาหารล้นโรงเรียน





ละมูนไอศกรีม : Lamoon Ice cream

กลุ่มเป้าหมาย และตลาด

กลุ่มลูกค้าที่ชอบรับประทานขนม

กลุ่มลูกค้าที่ชอบทานของหวาน

กลุ่มลูกค้าที่รักสุขภาพ

ราคาจัดจำหน่าย/แผนธุรกิจ

ราคาถ้วยละ 15 บาท

สะสมถ้วย และ ฝา แลกของรางวัล





ละมูนไอศกรีม : Lamoon Ice cream

สินค้า



รสชาติหลากหลาย



รูปแบบไอศกรีม





ละมูนไอศกรีม : Lamoon Ice cream

จำหน่าย



สหกรณ์ร้านค้าโรงเรียน



เฟสบุ๊คโรงเรียน



ร้านค้าชุมชน



"เปลี่ยนข้าวสวยที่เหลือทิ้ง
สู่การแปรรูปเพิ่มมูลค่า
เปลี่ยนขยะอาหาร เป็นโอกาส
ลดมลพิษสิ่งแวดล้อม
สร้างผลิตภัณฑ์ที่ยั่งยืนเพื่ออนาคต"

ไอศกรีมข้าวสวยเสริมพรีไบโอติกส์ เป็นการเปลี่ยนข้าวสวยที่เหลือทิ้งให้มีมูลค่า ช่วยลดปริมาณขยะอาหารและมลพิษในโรงเรียน เปลี่ยนจากสิ่งที่ถูกทอดทิ้งสู่ผลิตภัณฑ์ที่อร่อยและมีประโยชน์ สร้างรายได้ให้กับโรงเรียน พร้อมนำเสนอในตลาดของชุมชน.

สวทช.
NSTDA



ไอศกรีมข้าวสวยเสริมพรีไบโอติกส์

Rice ice cream adding prebiotics

โรงเรียนศึกษาสงเคราะห์จิตตอารีในพระอุปถัมภ์ของสมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี

โครงการบ่มเพาะเยาวชนในชนบทให้เป็นผู้ประกอบการรุ่นเยาว์ด้านนวัตกรรมอาหาร
ภายใต้มูลนิธิเทคโนโลยีสารสนเทศตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
ร่วมกับ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) และ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี