



ภาพประกอบ



สวทศ NSTDA



ทำไมเราถึงเป็นทีมที่ดีที่สุด

เนื่องด้วยทีมประกอบไปด้วยทีมงานที่มีประสบการณ์ในการทำงาน รวมถึงการแก้ไขปัญหา นอกจากนี้ทีมงานยังเป็นคนในท้องถิ่นที่มีความผูกพันกับพื้นที่รู้จักของคนในพื้นที่เป็นอย่างดีจึงทำให้คนในทีมมีความเหมาะสมในการแก้ปัญหา



เป้าหมายต่อไปคืออะไร

1. ส่งเสริม/สนับสนุนให้คนในชุมชนแปรรูปพริกทะเล่
2. เพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า
3. ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้มีความหลากหลายสามารถตอบสนองจากความต้องการของผู้บริโภคได้ทุกกลุ่ม
4. ออกแบบตราสัญลักษณ์ทำให้ผู้บริโภคสามารถจดจำสินค้าและสร้างความเป็นเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์



เรื่อ-เง ซอส
(TUR NGE SAUCE)

ซอสพริกทะเล่

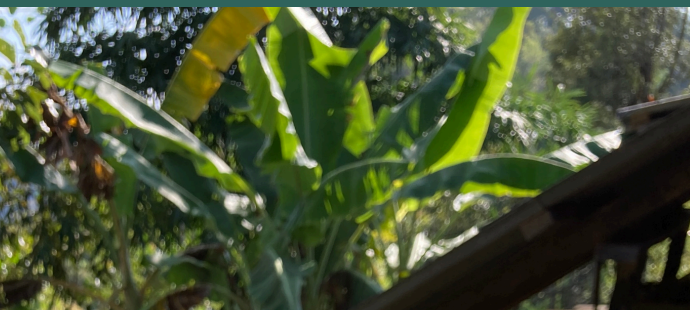
โรงเรียนสบเมยวิทยาคม จ.แม่ฮ่องสอน



ที่มาและความสำคัญ

เนื่องจากท้องถิ่นของเรามีขมปลูกพริกขี้หนูและยังเป็นพืชเศรษฐกิจของอำเภอสมเด็จ โดยมีความเป็นเอกลักษณ์ในเรื่องรสชาติ และกลิ่นที่เฉพาะตัว

ดังนั้นกลุ่มพวกเราจึงมีสนใจการนำพริกขี้หนูมาแปรรูป เป็นซอสพริกขี้หนูที่บริโภคควบคู่กับอาหารคาว เพื่อเพิ่มรสชาติให้กับอาหารอีกทั้งยังเพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค



คุณค่าทางโภชนาการ

พริกขี้หนูมีสารแคปไซซินหรือน้ำมันหอมระเหยช่วยลดคอเลสเตอรอลในเลือด ขับน้ำขุมและเสมหะ ยังมีวิตามินซีที่ทำงานที่เป็นแอนติออกซิแดนท์ ซึ่งออกฤทธิ์ต้านการก่อตัวของเซลล์มะเร็ง



สิ่งที่เราทำคืออะไร และสามารถแก้ปัญหาได้อย่างไร

1. นำพริกขี้หนูมาแปรรูปให้มีอายุการเก็บรักษาได้นาน
2. ปรับปรุงรสซอสพริกขี้หนูให้เป็นที่ยอมรับ

จุดเด่นของซอสพริกสูตรพริกขี้หนู

พริกขี้หนูสดที่เป็นเอกลักษณ์ของอำเภอสมเด็จ นำพริกขี้หนูที่ปลูกเองในโรงเรือน และจากชุมชนจึงไม่มีสารเคมีตกค้าง สามารถรับประทานคู่กับอาหารได้อย่างหลากหลายมีกลิ่นและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ เพิ่มรสชาติของอาหาร มีความเผ็ดร้อนจัด วิตามินซีสูง และมีสารแคปไซซิน ช่วยในการต้านอนุมูลอิสระและเพิ่มการเผาผลาญ

กลุ่มเป้าหมาย:
ผู้ที่รับประทานอาหารรสจัด

ข้อมูลติดต่อ



สหกรณ์ร้านค้าโรงเรือนสบเมขวิทยาาคม



78 หมู่ 3 ตำบลแม่คะตวน อำเภอสมเด็จ จังหวัดแม่ฮ่องสอน



053-618106

ขั้นตอนการทำซอสพริก (สูตรพริกขี้หนู)



กระบวนการผลิต

1. นำส่วนผสมทั้งหมดมาปั่นรวมกันให้ละเอียด
 - พริกขี้หนูสด 45 g
 - พริกชี้ฟ้า 45 g
 - กระเทียม 45 g
2. นำส่วนผสมและเครื่องปรุงมาต้มให้เดือดแล้วขกลงพักทิ้งไว้ให้เย็น
 - น้ำเปล่า 100 g
 - น้ำมะขามเปียก 45 g
 - น้ำปลา 5 g
 - น้ำตาลปี๊บ 5 g
3. นำซอสพริกขี้หนู วัดค่า pH และค่าความชื้น
4. วิเคราะห์และสรุปผล

