



๖ บ่อเสนอแนะ

1. มีการนำถั่วและตากแห้งมาผสมผสานทำเป็นขนม
2. ศึกษาการยืดอายุ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ "กานูบี้" ขนมถั่วตากแห้ง

มีคุณสมบัติและ
คุณค่าทางโภชนาการ
พร้อมได้รับโปรตีน
จากถั่วตากแห้ง



คณะผู้จัดทำ

นางสาวสุริยา จอมคำ
นางสาวธัญญะวิศา สุธิษะจิตต์
นางสาวศิรดา ธิษะนันท

อาจารย์ที่ปรึกษา :
นางสาวอภาศิริ โสโพธิ์ทอง
นายทศนงค์ศักดิ์ นวลสระแล

อาจารย์ที่ปรึกษาพิเศษ :
ดร.เจนจิรา พกาวัลย์



Ganuby

"กานูบี้" ถั่วตากแห้ง

ที่มาความสำคัญ

เนื่องด้วยจังหวัดแม่ฮ่องสอนตั้งอยู่ทางภาคเหนือของประเทศไทย โดยพื้นที่ส่วนใหญ่กว่า 87% ของพื้นที่ทั้งหมดในจังหวัดเป็นป่าไม้ ประชากรส่วนใหญ่ของจังหวัดทำอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก อาทิ การทำไร่ทำสวน ปลูกพืชผัก ผลไม้ โดยเฉพาะถั่วลายเสือ เป็นหนึ่งในสินค้าเกษตรที่มีชื่อเสียงของจังหวัดแม่ฮ่องสอน และถือเป็นพืชเศรษฐกิจของจังหวัดแม่ฮ่องสอน

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ก๊วยละแม ในท้องตลาดได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มช่วงอายุ 6-35 ปี ซึ่งส่วนใหญ่ก๊วยละแมจะผลิตมาจากกะทิ แป้ง และน้ำตาลเป็นส่วนประกอบหลัก เมื่อพิจารณาถึงคุณค่าทางโภชนาการแล้วอาจไม่เหมาะสมต่อ การบริโภคเท่าที่ควร คณะผู้จัดทำจึงเล็งเห็นแนวทางการทำขนมจากถั่วลายเสือมาแปรรูปเป็นก๊วยละแม เพื่อเพิ่มมูลค่าถั่วลายเสือที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาแปรรูปเพื่อสร้างรายได้ และเพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคที่รักสุขภาพในรูปแบบใหม่ที่น่าสนใจและสะดวกต่อการรับประทาน จึงมีความสนใจที่จะศึกษาสภาวะที่เหมาะสมในการผลิตขนมถั่วลายเสือ และศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์แปรรูปก๊วยละแม

วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อศึกษาปริมาณส่วนผสมถั่วลายเสือที่เหมาะสมสำหรับผลิตก๊วยละแม
- 2) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์แปรรูปก๊วยละแม



กระบวนการผลิตก๊วยละแมถั่วลายเสือ

ส่วนผสมถั่วลายเสือ+แป้งข้าวเหนียว+แป้งท้าว+ผงโกโก้+น้ำตาลปีบ

↓
นำส่วนผสมมาหั่นให้เข้ากัน

↓
นำมากวนด้วยไฟกลางเป็นเวลา 30 นาที

↓
พักให้เย็นแล้วบรรจุภัณฑ์

↓
"กาบูบี่" ก๊วยละแมถั่วลายเสือ



ภาพกิจกรรม

