

โครงการ



“ กานูบี้ (กะละแมกล้วยลายเสือ)”

โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 22 จังหวัดแม่ฮ่องสอน

นางสาวสุริยชนา จอมคำ
นางสาวณัฐนิชา สุริยะจิตต์
นางสาวศิรดา ชีหมีนแปะ

อาจารย์ที่ปรึกษา :
นางสาวอาภาศิริ ไสโพธิ์ทอง
นายกะนกศักดิ์ นวลสะแล

อาจารย์ที่ปรึกษาพิเศษ :
ดร.เจนจิรา พภาวัลย์

สวทศ NSTDA



โครงการนวัตกรรมอาหาร

ผลิตภัณฑ์กะละแมโดยทั่วไปจะใช้กะทิ แป้งและน้ำตาล เป็นส่วนประกอบหลักโดยถ้าบริโภคในปริมาณมากเป็นประจำอาจนำไปสู่โรคเรื้อรัง

กะละแมกล้วยลายเสือ

เป็นการนำกล้วยมาแปรรูปเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ และเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคที่รักสุขภาพ



กลุ่มลูกค้า

- ช่วงอายุ 6-35 ปี

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาปริมาณน้ำมันกล้วยลายเสือที่เหมาะสมสำหรับผลิตกะละแม
2. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์แปรรูปกะละแม



น้ำมันหีบหีบ ต้องกานูบี้



กระบวนการ

1

ล้างกล้วย, แช่กล้วย

2

ปั่น อัตราส่วน กล้วย:น้ำ
50%, 33.33%, 25%

3

คั้น / ต้ม
(อุณหภูมิ 80 องศา)

4

ทดสอบ
สี/PH/TSS/คุณภาพทางประสาทสัมผัส
7 POINT

5

น้ำมันกล้วยลายเสือที่เหมาะสมที่สุด

1

น้ำมันกล้วยลายเสือ

2

น้ำมันกล้วยลายเสือ+แป้ง
+ น้ำตาล

3

นำส่วนผสมมาทวนเป็นเวลา
30 นาที

4

ทดสอบ
สี/ความเหนียว

5

กะละแมกล้วยลายเสือ

จุดเด่น

- มีโปรตีน
- คุณค่าทางโภชนาการ



ข้อเสนอแนะ

- มีการนำกล้วยหลากหลายชนิดผสมผสานทำเป็นกะละแม
- ศึกษาการยืดอายุ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์

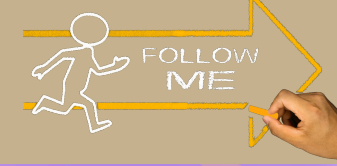


ต้นทุน

- ชิ้นละ 10 ตัว
- ต้นทุน 8.4 บาท
- กำไร 20 %



10.-



<เฮลตี้กับน้ำมันกล้วยลายเสือ>