

“มอบสิ่งดีๆ เพื่อคนที่คุณรัก”

กลุ่มเป้าหมาย

- คนรักสุขภาพ ใส่ใจโภชนาการ
- นักเรียน-นักศึกษา
- ผู้แพ้นมวัวหรือแพ้แลคโตส
- คนรุ่นใหม่ โลฟส์สไตล์เร่ร่อน



“บือสะเง๊ะ โยเกิร์ตที่ดีต่อคุณ ดีต่อโลก”

ข้อมูลโภชนาการ 1 ถ้วย 100 มิลลิลิตร

สารอาหาร	ปริมาณที่ได้รับ (ต่อ 100 ml)
พลังงาน	50.1 kcal
โปรตีน	2.3 g
ไขมัน	1.8 g
คาร์โบไฮเดรต	5.3 g

ข้อมูลต้นทุนการผลิต

- ต้นทุนการผลิต 10 บาทต่อถ้วย
- ราคา โยเกิร์ตนมข้าวบือสะเง๊ะ 15 บาท

คุณค่าที่มากกว่าโยเกิร์ต

- เชิงสุขภาพ : โพรไบติก ต้านอนุมูลอิสระ 프리แลคโตส
- เชิงวัฒนธรรม : อนุรักษ์ข้าวท้องถิ่น
- เชิงเศรษฐกิจ : ยกระดับเพิ่มมูลค่าข้าว
- เชิงสิ่งแวดล้อม : Zero Waste



สาธิต



ทีม โฮมฮัก

BUA SA NGO RICE MILK YOGURT

โยเกิร์ตนมข้าวบือสะเง๊ะ



คณะผู้จัดทำ

1. นางสาวกรรณิการ์ บุษยาเสถียร
2. นางสาวชลนา เจริญธัญญาพร
3. นางสาวศุภาวรรณ พาณิชธรรมบุญ
ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5

อาจารย์ที่ปรึกษา

1. นางสาวทิพย์วรรณ เปี้ยอัย
2. นางสาวณิชาภัทร เครือธงสีมา

ที่ปรึกษาโครงการ

ผศ. ดร.สุริยวรรณ ราชสม (RMUTL)

โรงเรียนสบเมยวิทยาคม

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษาแม่ฮ่องสอน

โยเกิร์ตข้าวบือสะโง๊ะ นวัตกรรมจากภูมิปัญญาท้องถิ่น

จากมรดกท้องถิ่น ... สู่นวัตกรรมโยเกิร์ต เพื่อสุขภาพและชุมชนที่ยั่งยืน

จากมรดกท้องถิ่น

.... สู่นวัตกรรมโยเกิร์ต

ผลลัพธ์และความสำเร็จ

ผลการให้คะแนนความพึงพอใจ

จากผู้บริโภค

สูตรที่ 3 (อัตราส่วน 1:2)

8.2/9



ได้รับคะแนนความพึงพอใจ

สูงสุด 8.20/9



ต่อยอดสู่ Zero Waste

นำกากข้าวที่เหลือไปทำข้าวพอง
อาหารสัตว์ หรือปุ๋ยหมักชีวภาพ

วัตถุประสงค์ ศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสม
เพิ่มมูลค่าข้าวบือสะโง๊ะ
เป็นแนวทางด้านอาหารเพื่อสุขภาพ



1. เตรียมนํ้านมข้าว
นำข้าวบือสะโง๊ะมา
ปั่นกับนํ้าในอัตรา
ส่วนที่ศึกษาแล้ว
กรองด้วยผ้าขาวบาง
2. ผสมและให้ความร้อน
ผสมนํ้านมข้าวกับ
นมถั่วเหลือง
พาสเจอร์ไรซ์ที่อุณหภูมิ
90 องศาเซลเซียส
3. เติมหัวเชื้อและบ่ม
ลดอุณหภูมิเหลือ 40
องศาเซลเซียส แล้วเติม
หัวเชื้อโยเกิร์ตแล้วบ่มเป็น
เวลา 12 ชั่วโมง

ข้าวบือสะโง๊ะ คืออะไร

พันธุ์ข้าวพื้นเมือง
ของชาวปกาเกอะญอ
มีลักษณะเด่น คือ
สีแดงปนขาว

คุณค่าแห่งวิถีชีวิต
สะท้อนภูมิปัญญา
เกษตรยั่งยืนและสร้าง
ความมั่นคงทาง
อาหารให้ชุมชน