

.....

บุกบัน

ข้าวปุกจากกาละแม



โรงเรียนห้องสอนศึกษา ในพระอุปถัมภ์ฯ

“โครงการนวัตกรรมอาหารยั่งยืน : พัฒนาความรู้ ทักษะ และกระบวนการคิด
เพื่อสร้างสรรค์อาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม”

ภายใต้มูลนิธิเทคโนโลยีสารสนเทศตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ สยามบรมราชกุมารี

นายฐิติวัธส พัฒน์พงศ์สกุล , นายหาญหนุ่ม - , นางสาวบัณฑิตา โกรกกลาง

ที่ปรึกษาโครงการ

นางสาวอรอนงค์ สุวรรณจักร , นายณัฐจักร ปันสุข

ปลูกปั้น
ผลิตภัณฑ์

ข้าวปลูกจากกะฉนด



NEXT PAGE



ผลการวิเคราะห์ทางประสาทสัมผัส ด้านสีและกลิ่น

ลักษณะทางกายภาพของกากงาขึ้นมอนด์ด้วยวิธีการแปรรูปที่ต่างกัน



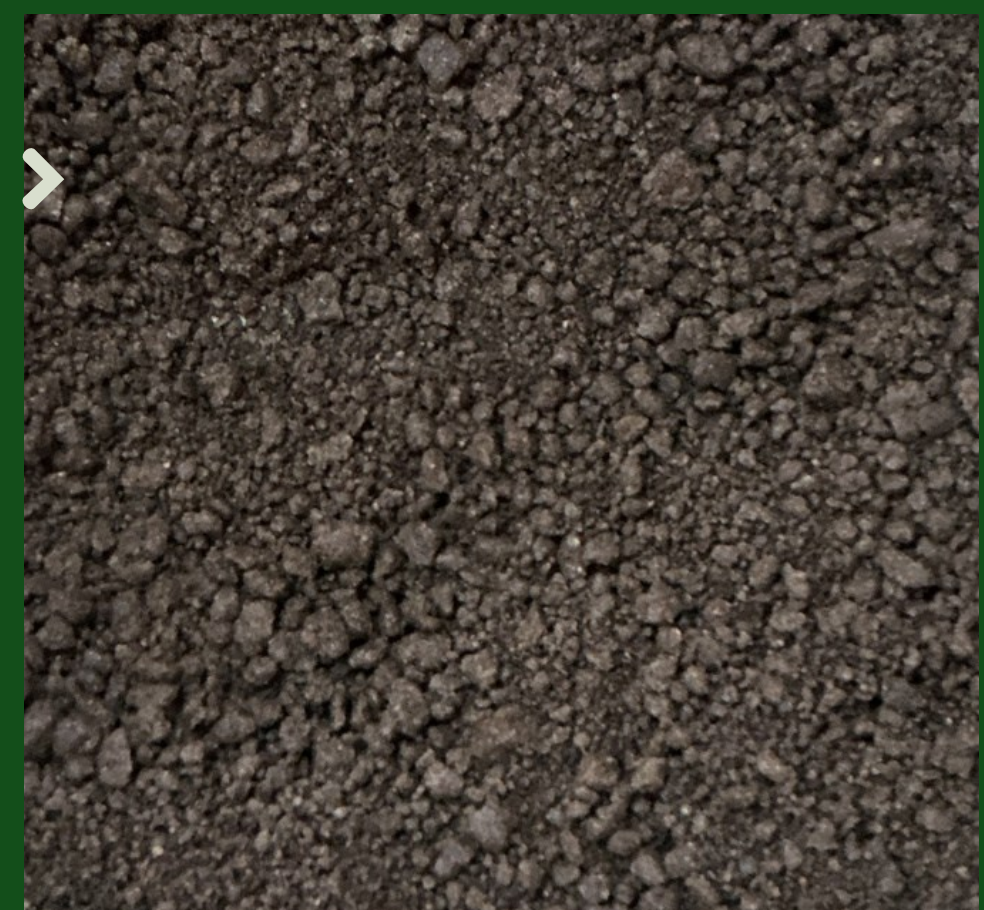
ตัวอย่างที่ 1
กากงาขึ้นมอนด์แบบสด

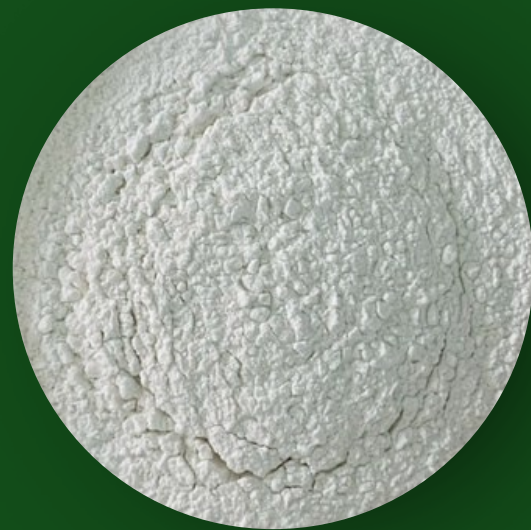


ตัวอย่างที่ 2
กากงาขึ้นมอนด์อบ



ตัวอย่างที่ 3
กากงาขึ้นมอนด์คั่ว





สูตรที่ 1
แป้งข้าวเหนียว 200 กรัม
กะทิ 650 มิลลิลิตร
น้ำอ้อย 100 กรัม
กากงาخم่อน 100 กรัม

สูตรที่ 2
แป้งข้าวเหนียว 200 กรัม
กะทิ 650 มิลลิลิตร
น้ำอ้อย 100 กรัม
กากงาخم่อน 150 กรัม

สูตรที่ 3
แป้งข้าวเหนียว 200 กรัม
กะทิ 650 มิลลิลิตร
น้ำอ้อย 100 กรัม
กากงาخم่อน 200 กรัม



สูตรที่ 4
แป้งข้าวเหนียวดำ 200 กรัม
กะทิ 650 มิลลิลิตร
น้ำอ้อย 100 กรัม
กากงาخم่อน 100 กรัม

สูตรที่ 5
แป้งข้าวเหนียวดำ 200 กรัม
กะทิ 650 มิลลิลิตร
น้ำอ้อย 100 กรัม
กากงาخم่อน 150 กรัม

สูตรที่ 6
แป้งข้าวเหนียวดำ 200 กรัม
กะทิ 650 มิลลิลิตร
น้ำอ้อย 100 กรัม
กากงาخم่อน 200 กรัม

ผลการทดสอบ



ด้านสี	ได้แก่	สูตรที่ 6
ด้านกลิ่น	ได้แก่	สูตรที่ 6
ด้านความมัน	ได้แก่	สูตรที่ 1
ด้านความหวาน	ได้แก่	สูตรที่ 1
ด้านเนื้อสัมผัส	ได้แก่	สูตรที่ 6
ด้านความพึงพอใจโดยรวม	ได้แก่	สูตรที่ 6



สูตรที่ 6

แป้งข้าวเหนียวดำ 200 กรัม , กะทิ 650 มิลลิลิตร , น้ำอ้อย 100 กรัม
ถั่วลายเสือ 100 กรัม , กากงาขี้ม่อน 200 กรัม

แนวคิดว่าพัฒนา

วัตถุดิบ
ท้องถิ่น

วัสดุเหลือใช้
จากกระบวนการแปรรูป



นวัตกรรมอาหารที่
ยั่งยืน

แผนการตลาด



นวัตกรรมอาหารที่รักษา**อัตลักษณ์ท้องถิ่น**และเป็นมิตรต่อ**สิ่งแวดล้อม**อย่างแท้จริง
ตลาด OTOP ร้านของฝาก ไปจนถึงแพลตฟอร์มอีคอมเมิร์ซ
กลุ่มเป้าหมายที่รักสุขภาพและนักท่องเที่ยว



ปลูกปั้น

ข้าวปลูกจากกาละแม

MEA HONG SON
HOA HED

