



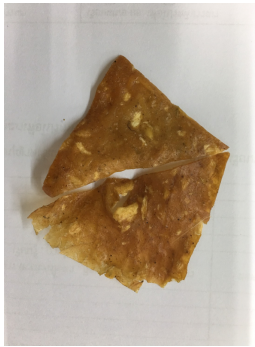
แบบคุณลักษณะ "สุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา"
การประกวดสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่
ประจำปีการศึกษา 2563 ปีพุทธศักราช 2563 - 2564
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ระดับ อศจ.



ประเภทที่ 4 สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาแผ่นอบกรอบ Crispy Fish Plate Product Development	งบประมาณ : 2,000 บาท
---	----------------------

ชื่อ-ที่อยู่ สถานศึกษา : วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย 240 หมู่ที่ 1 ซ.ประมง ถ.มิตรภาพ หนองคาย-อุดรธานี ต.หนองกอมเกาะ อ.เมือง จ.หนองคาย 43000



ชื่อผู้ประดิษฐ์

1. นางสาว พรหมยุรินทร์ โยธะวงศ์	2. นาย ชินวัตร เทียมคำ
3. นางสาว จารุวรรณ วันนาพ้อ	4. นางสาว มณีนรัตน์ ศิริมงคล
5. นางสาว วนิดา โคตะวัน	

อาจารย์ที่ปรึกษา ชื่อ-สกุล

ชื่อ - นามสกุล	E-mail	โทรศัพท์
1. นาง ลำพรณ์ มานัส	lumlumpun@gmail.com	0821131698
2. นาย ชัยชนะ ไชยทองศรี	boonturm53@gmail.com	0872153521
3. นาย เกียรติศักดิ์ จุลปาน	chunwiset2518@gmail.com	0918618143
4. นางสาว อธิธร อินทะบุญศรี	toonnoitate@gmail.com	0801329852
5. นางสาว สรัญญา เอาหานัด	tooknick_487@hotmail.com	0844563779

บทคัดย่อ :	งานวิจัยครั้งนี้ เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาแผ่นอบกรอบ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาชนิดแป้งสำหรับเติมในปลาแผ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ปลาแผ่นอบกรอบ ทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ปลาแผ่นอบกรอบอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจเท่ากับ 4.43 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรื่องที่มีความพึงพอใจสูงสุด ได้แก่ ด้านรสชาติ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.57 รองลงมาคือลักษณะที่ปรากฏ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.54 การยอมรับของผู้บริโภคต่อลักษณะที่ปรากฏ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.52 การยอมรับของผู้บริโภคต่อกลิ่น มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.49 การยอมรับของผู้บริโภคต่อเนื้อสัมผัส มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.30 และการยอมรับของผู้บริโภคต่อความชอบโดยรวม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.20
------------	---

คุณลักษณะ และประโยชน์ :	เป็นผลิตภัณฑ์ด้านอาหาร พร้อมรับประทานบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท สามารถเก็บรักษาได้นาน มีรสชาติอร่อย รับประทานได้ทุกเพศทุกวัย 2.1 ได้สารอาหารประเภทโปรตีนจากปลากราย 2.2 สามารถนำปลาชนิดอื่นที่ราคาถูกมาเป็นวัตถุดิบ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ ที่มีในท้องถิ่นของตนเอง 2.3 สามารถจำหน่ายเป็นรายได้เสริม สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว 2.4 สามารถนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น หรือวิทยาลัยฯ เพื่อจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยวได้
-------------------------	---

(59006/1 22-01-2021 11:48)