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

ประเภทที่ 4 สิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : ไข่เค็มสามภพ	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 เกศแก้ว บูชากุล	2. นาย ไชยภพ เจดีย์
3. นางสาว วิไลวรรณ โคตรชมภู	4. นางสาว ชลธิชา คำภูมี
5. นางสาว นันทิตา สายสี	6. นางสาว วิรินญา โคตทะดี
7. นางสาว นันท์ชนก สิมมากุล	

อาจารย์ที่ปรึกษา ชื่อ-สกุล

ชื่อ - นามสกุล	E-mail	โทรศัพท์
1. นาง ศุภนุช สีหานนท์	supanuch5555@gmail.com	0846005726
2. นาย โกวิท จันทะปาละ	kowitjun@gmail.com	0956580088
3. นางสาว นภา ชูรัตน์	napa29@hotmail.co.th	0643506299

บทคัดย่อ : ไข่เค็มเป็นวิธีการถนอมอาหารโดยใช้เกลือเพื่อให้สามารถเก็บไว้ทานได้นานขึ้นและยังเป็นการเพิ่ม มูลค่าให้กับไข่อีกด้วย โดยปกติไข่เค็มพอกและไข่เค็มดองน้ำเกลือมีการผลิตโดยใช้สูตรมาตรฐานแบบดั้งเดิม ซึ่งจะให้ไข่เค็มที่มีความเค็มมาก แต่ในปัจจุบันผู้บริโภคมีความตื่นตัวและตระหนักถึงโทษของการบริโภค อาหารที่มีรสเค็มจัด ทำให้ผู้ผลิตต้องปรับสูตรการผลิตไข่เค็มให้มีความเค็มน้อยลง แต่ไข่เค็มจะเก็บรักษาได้ไม่ นาน เนื่องจากมีความเค็มไม่มากพอที่จะยับยั้งจุลินทรีย์ที่อาจปนเปื้อนผ่านเปลือกไข่ เช่น เชื้อซาลโมเนลลา (Salmonella spp.) เป็นต้น นักเรียน ระดับชั้น ปวช. 2 แผนกอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย จึงได้มีการวิจัยพัฒนาปรับปรุงไข่เค็มสูตรเค็มน้อยพร้อมบริโภคที่มีคุณภาพและความปลอดภัย สามารถเก็บรักษาได้นาน เพิ่มคุณค่าให้กับผลิตภัณฑ์

คุณลักษณะและประโยชน์ :

รสชาติ สี กลิ่น เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมมีส่วนผสมของสมุนไพร เช่น ใบเตย ดอกอัญชั่น เป็นต้น

1 ได้สารอาหารประเภทโปรตีนจากไข่เค็ม

2 สามารถนำไข่ชนิดอื่นที่ราคาถูกมาเป็นวัตถุดิบ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ ที่มีในท้องถิ่นของตนเอง

3 สามารถจำหน่ายเป็นรายได้เสริม สร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว

4 สามารถนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น หรือวิทยาลัยฯ เพื่อจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยวได้

5 สามารถให้วิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย เป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการพัฒนาอาหาท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น ให้แก่ผู้ที่สนใจ และชุมชนได้

(60013/1 22-01-2021 11:49)