

ชื่อโครงการ	น้ำสลัดเพื่อสุขภาพจากมะม่วงหาวมะนาวโห่เสริมแปะก๊วย Healthy Salad Dressing from Karonda Fruit and Ginkgo	
ผู้ดำเนินการวิจัย	1. นางสาวนীরภา แซ่สง 2. นางสาวปวีณา แซ่ลี 3. นางสาวประวีทา ศรีบุญ	
ที่ปรึกษา	1. นางสาววันทนี สีทา 2. นางรสสุคนธ์ แย้มดี 3. นางสาวสุขสิริ อินจันทร์	
หน่วยงาน	สาขาอุตสาหกรรมเกษตร วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกำแพงเพชร	

บทคัดย่อ

น้ำสลัดเพื่อสุขภาพจากมะม่วงหาวมะนาวโห่เสริมแปะก๊วย เป็นสิ่งประดิษฐ์ด้านอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ โดยใช้น้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่ทดแทนน้ำส้มสายชูและเสริมแปะก๊วยในกระบวนการทำน้ำสลัด จากการทดลองพบว่า ผลิตภัณฑ์มีสีชมพู ไม่แยกชั้น เนื้อสัมผัสละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เนียนนุ่ม เหนียวข้นปานกลาง มีกลิ่นหอมของมะม่วงหาวมะนาวโห่และแปะก๊วย มีรสชาติเปรี้ยวอมหวาน มีค่าความเป็นกรด-เบส (pH) เท่ากับ 5.33 ผู้ทดสอบชิมที่ใช้เป็นผู้สูงอายุที่มีอายุตั้งแต่ 60 ปีขึ้นไป จำนวน 40 คน ให้การยอมรับผลิตภัณฑ์น้ำสลัดที่ใช้ปริมาณน้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่ 250 กรัม น้ำใบแปะก๊วยและเม็ดแปะก๊วยในอัตราส่วน 1:1 มากที่สุด มีคะแนนการยอมรับทางประสาทสัมผัสความชอบเฉลี่ยด้านสี 4.60 คะแนน ระดับความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ด้านกลิ่น 3.85 คะแนน ด้านรสชาติ 4.20 คะแนน ด้านเนื้อสัมผัส 4.15 คะแนน และด้านความชอบรวม 4.40 คะแนน ซึ่งอยู่ระดับความพึงพอใจในระดับมาก มีคุณค่าทางโภชนาการ 1 หน่วยบริโภค (30 กรัม) โดยวิธีการคำนวณจากตารางคุณค่าทางอาหารไทยในส่วนที่กินได้ 100 กรัม ได้พลังงานทั้งหมด 121.56 กิโลแคลอรี เมื่อทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส (ในตู้เย็น) เป็นระยะเวลา 4 สัปดาห์ ผลิตภัณฑ์ยังมีเนื้อสัมผัสเรียบเนียน ไม่พบการแยกชั้นของน้ำและน้ำมัน ด้านการตรวจสอบเชื้อจุลินทรีย์ค่าที่ได้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์มายองเนสและสลัดครีม ต้นทุนการผลิต 477.53 บาท ราคาจำหน่ายต่อ 1 หลอด (150 กรัม) 60 บาท

หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพ
สาขาวิชา อุตสาหกรรมเกษตร
ปีการศึกษา 2560



ลายมือชื่อนักศึกษา.....นันทยา
ลายมือชื่อครูที่ปรึกษา.....วันทนี สีทา
ลายมือชื่อที่ปรึกษาพิเศษ.....สุขสิริ อินจันทร์