

ชื่อโครงการ	การแปรรูปผลิตภัณฑ์หม่อนไขอบกรอบ		
ชื่อผู้ทำโครงการ	1. นาย คณัสนนท์	พรมเพชร	สาขางานไฟฟ้ากำลัง
	2. นายจิระวัฒน์	หลักฐาน	สาขางานไฟฟ้ากำลัง
	3. นางสาวสุณัฐชา	สุภาพ	สาขางานก่อสร้าง
ชื่อครูที่ปรึกษา	1. นางกานต์พิชชา	สุวงษ์	
	2. นางปราณี	เสนาสังข์	
	3. นางสาวสุภาวรัตน์	สุระกิจ	
ชื่อครูที่ปรึกษาพิเศษ	นางสาวยอดปรารถนา	สมณะ	
สถานศึกษา	วิทยาลัยเทคนิคลำปาง		
ปีการศึกษา	2560		

บทคัดย่อ

การจัดทำโครงการวิทยาศาสตร์ เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์หม่อนไขอบกรอบ ในครั้งนี้มีเพื่อศึกษาวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหม่อนไขด้วยวิธีการทอด การอบแห้ง และตากแห้ง เพื่อศึกษาระยะเวลาที่ใช้ในการอบแห้ง เพื่อศึกษาคุณลักษณะทางกายภาพด้าน สี กลิ่น เนื้อสัมผัส และรสชาติ หลังอบแห้ง เพื่ออัตราส่วนที่เหมาะสมในการปรุงรสชาติผลิตภัณฑ์หม่อนไขอบกรอบ เพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์หม่อนไขอบกรอบในบรรจุภัณฑ์ที่แตกต่างกัน เพื่อการยอมรับคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์หม่อนไขอบกรอบแต่ละรสชาติ โดยได้ผลการศึกษาดังนี้

- 1.) การแปรรูปหม่อนไขด้วยวิธีการอบแห้งเป็นวิธีที่เหมาะสมเนื่องจากลักษณะทางกายภาพเรื่องสีมีความใกล้เคียงกับสีธรรมชาติของหม่อนไข มีกลิ่นหอมอ่อนๆสามารถควบคุมอุณหภูมิการอบที่ 60 องศาเซลเซียสเพื่อไม่ให้สูญเสียคุณค่าทางอาหาร
- 2.) ระยะเวลาที่เหมาะสมในการอบแห้งหม่อนไขอยู่ที่ 35 ชั่วโมง
- 3.) ลักษณะทางกายภาพของหม่อนไขสีสวยงาม มีกลิ่นหอม เนื้อกรอบมาก ไม่เหนียว หวานมันสามารถเก็บรักษาได้
- 4.) อัตราส่วนของผงปรุงรสที่นำมาปรุงรสหม่อนไขอบกรอบ คือ 100 กรัม : 8 กรัม จะได้รับรสชาติที่พอดี และกลมกล่อม
- 5.) อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์หม่อนไขอบกรอบบรรจุภัณฑ์แบบถุงซิปล็อคใสเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้ดีกว่าแบบกระปุกเนื่องจากถุงซิปล็อคสามารถป้องกันการซึมเข้าของอากาศและความชื้นจากภายนอกเข้ามาในถุงได้ดีลดการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันและลดการจับตัวของผงปรุงรส
- 6.) การยอมรับคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์หม่อนไขอบกรอบแต่ละรสชาติ รสบาร์บีคิวมีระดับความชอบในเรื่องกลิ่นและรสชาติอยู่ในระดับชอบมากที่สุด รองลงมาคือ รสธรรมชาติและลาบ ส่วนรสต้มยำมีระดับความชอบในเรื่องกลิ่นและรสชาติอยู่ในระดับชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลางเนื่องจากผงรสต้มยำมีกลิ่นฉุนกลบกลิ่นหอมของหม่อนไข มีรสเปรี้ยว ไม่เข้ากับรสธรรมชาติของหม่อนไขซึ่งมีกลิ่นหอมรสชาติหวานมัน

Project	The crispy egg fruit		
Members	1. Mr. Kanutsanon	Prompt	Electrical Power Depart
	2. Mr. Jarawat	lukthan	Electrical Power Department
	3. Miss. Sunutcha	Supab	Building Construction Department
Advisors	1. Mrs. Kanpitcha	Suwong	
	2. Mrs. Pranee	Senasang	
	3. Miss. Supawarat	Surakit	
College	Lampang Technical College		
Academic year	2560		

Abstract

The science project of the crispy egg fruit is to study the crispy Egg Fruit processing through frying, baking, and drying. To study the period of time in baking and the appearance, color, texture and taste after baked for the appropriate rate in seasoning the crispy egg fruit. And to study the time of food preservation in different packages for the customer's satisfaction in each type.

The result found that 1.) The best way of crispy Egg Fruit processing is baking because the color of baked egg fruit is similar to the original one with the soft scent. We can control the baking temperature at 60°C for preventing the loss of nutritive value. 2.) The time of baking is at 35 hours 3.) The appearance of egg fruit is beautiful, scent, crisp, and sweet without sticky 4.) The appropriate ratio of savory powder is 100g : 8g 5.) The crispy egg fruit shelf life in the zip lock is better than the jar because of preventing from the air and humidity and reduces the oxidation and the clustering of savory powder 6.) The acceptance from the customer with the product in each type found that the barbecue flavor is very good, original and salty is good, the scent and taste of Tom-Yam flavor is at the normal rate because the scent of Tom-Yam powder quite stronger than the egg fruit and sour which not suit to the egg fruit which is sweet and oily.



แบบกรอกข้อมูลโครงการวิทยาศาสตร์อาชีวศึกษา เอส-โซ่ ประจำปีพ.ศ. 2560
ระดับ (✓) ปวช. () ปวส.

ชื่อโครงการวิทยาศาสตร์: การแปรรูปผลิตภัณฑ์นมไอชอบกรอบ



ปีพุทธศักราช 2560

ระดับ ปวช. ปวส.

อศจ. ลำปาง

สถานศึกษา วิทยาลัยเทคนิค

ลำปาง

เบอร์โทร 0-5421-7106

แฟกซ์ 0-5422-4426

ชื่อนักเรียนนักศึกษาผู้ทำโครงการ

นาย คณัสนนท์ พรหมเพชร	โทรศัพท์ 093-1747202	อีเมลล์ iloveyou_7520@hotmail.com
นาย จีระวัฒน์ หลักฐาน	โทรศัพท์ 084-5047185	อีเมลล์ good.note444@gmail.com
นางสาวสุณัฐชา สุภาพ	โทรศัพท์ 099-3783159	อีเมลล์ sunutcha.suphap@gmail.com

ชื่อครูที่ปรึกษา

นางกานต์พิชชา สุวงษ์	โทรศัพท์ 081-7245912	อีเมลล์ doradoraozone@hotmail.com
นางปราณี เสนาสังข์	โทรศัพท์ 081-2898248	อีเมลล์ purich48@hotmail.com
นางสาวสุภาวรัตน์ สุระกิจ	โทรศัพท์ 086-8186737	อีเมลล์ supawarat.tan@gmail.com

บทคัดย่อ

การจัดทำโครงการวิทยาศาสตร์ เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์ม่อนไข่อบกรอบ โดยได้ผลการศึกษาดังนี้ 1.) การแปรรูปม่อนไข่วัยวิธีการอบแห้งเป็นวิธีที่เหมาะสมเนื่องจากลักษณะทางกายภาพเรื่องสีมีความใกล้เคียงกับสีธรรมชาติของม่อนไข่มีกลิ่นหอมอ่อนๆสามารถควบคุมอุณหภูมิการอบที่ 60 °C เพื่อไม่ให้สูญเสียคุณค่าทางอาหาร 2.) ระยะเวลาที่เหมาะสมในการอบแห้งม่อนไข่อายุที่ 35 ชั่วโมง 3.) ลักษณะทางกายภาพของม่อนไข่อายุ 35 ชั่วโมง มีกลิ่นหอม เนื้อกรอบมาก ไม่เหนียว หวานมันสามารถเก็บรักษาได้ 4.) อัตราส่วนของผงปรุงรสที่นำมาปรุงรสม่อนไข่อบกรอบ คือ 100 กรัม : 8 กรัม จะได้รสชาติที่พอดี และกลมกล่อม 5.) อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ม่อนไข่อบกรอบบรรจุภัณฑ์แบบถุงซิปล็อคใสเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้ดีกว่าแบบกระปุกเนื่องจากถุงซิปล็อคสามารถป้องกันการซึมเข้าของอากาศและความชื้นจากภายนอกเข้ามาในถุงได้ดีลดการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันและลดการจับตัวของผงปรุงรส 6.) การยอมรับคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ม่อนไข่อบกรอบแต่ละรสชาติ รสบาร์บีคิวมีระดับความชอบในเรื่องกลิ่นและรสชาติอยู่ในระดับชอบมากที่สุด รองลงมาคือ รสธรรมชาติและเกลือ ส่วนรสต้มยำมีระดับความชอบในเรื่องกลิ่นและรสชาติอยู่ในระดับชอบเล็กน้อยถึงชอบปานกลาง