

คณะผู้จัดทำ

- | | | |
|-------------------|----------------|-----------------------|
| 1. นางสาวพิมพ์ิกา | โชคชัยทิมพันธ์ | ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 |
| 2. นางสาวกมลชนก | ควิโต | ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 |
| 3. นางสาวทิพาวดี | เสวนาไพเราะ | ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 |
| 4. นางสาวนฤมล | ตรีวัตผลกุล | ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 |
| 5. นางสาวนิศาชล | ตระหง่านกุลชัย | ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 |

ที่ปรึกษาโครงการ

- | | |
|---------------|--------|
| นางสาวสุจิตรา | หล้าสุ |
| นางสาวพรทิพย์ | งามทรง |



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ

Plant based

จากถั่วโปรตีนสูง



โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๕๕ จังหวัดตาก
สำนักบริหารงานการศึกษาพิเศษ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ

Plant based จากถั่วโปรตีนสูง



- ➔ มีโปรตีนสูง มีคุณค่าทางโภชนาการด้านอื่น
- ➔ เป็นที่รู้จักกันดีของชาวจังหวัดตาก
- ➔ เป็นพืชท้องถิ่น นำมาประกอบอาหารประจำถิ่น

วัตถุประสงค์

- 1 เพื่อศึกษาหาปริมาณของถั่วมะแฮะที่เหมาะสมต่อการผลิตข้าวเกรียบถั่วมะแฮะ
- 2 เพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบถั่วมะแฮะ
- 3 เพื่อศึกษาโปรตีนในผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบถั่วมะแฮะ

สมมติฐาน

- 1 ถั่วมะแฮะสามารถนำมาทำเป็นข้าวเกรียบถั่วมะแฮะได้
- 2 ข้าวเกรียบถั่วมะแฮะที่พัฒนาได้ เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทุกเพศทุกวัย
- 3 ข้าวเกรียบถั่วมะแฮะที่พัฒนาได้ มีโปรตีนสูงกว่าข้าวเกรียบในท้องตลาดทั่วไป

กรอบการทดลอง



ศึกษาหาปริมาณของถั่วมะแฮะที่เหมาะสมต่อการผลิตข้าวเกรียบถั่วมะแฮะ



ศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบถั่วมะแฮะ

