

ขนมขึ้นฉ่อง

สอดไส้





น่าน



พหุวิถีทางการเกษตรของจังหวัดน่าน



ปัญหา









กระบวนการผลิต



1

2

3

4



ตารางเปรียบเทียบส่วนผสม

สูตรหลัก

วัตถุดิบ	ปริมาณน้ำหนัก (กรัม)
แป้งสาลี	45
แป้งข้าวเจ้า	55
แป้งถั่วทองคั่ว	15
น้ำตาลมะพร้าว	65
เกลือ	$\frac{1}{2}$ ช้อนชา
น้ำปูนใส	130

สูตรทดลอง

วัตถุดิบ	ปริมาณน้ำหนัก (กรัม)		
แป้งสาลี	45	45	45
แป้งข้าวเจ้า	55	55	55
ถั่วลิสงบดละเอียด	15	25	35
น้ำตาลมะพร้าว	65	65	65
เกลือ	$\frac{1}{2}$ ช้อนชา	$\frac{1}{2}$ ช้อนชา	$\frac{1}{2}$ ช้อนชา
น้ำปูนใส	130	130	130



ผลการทดลองคุณภาพลักษณะทางประสาทสัมผัสจากคะแนนเฉลี่ยความชอบที่มีต่อผลิตภัณฑ์

คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส	คะแนนเฉลี่ยความชอบที่มีต่อผลิตภัณฑ์		
	สูตรที่ 1	★สูตรที่ 2	สูตรที่ 3
สี	6.33	6.80	6.70
ลักษณะปรากฏ	6.07	6.20	6.17
กลิ่น	6.03	6.20	5.13
รสชาติ	6.20	6.73	5.63
เนื้อสัมผัส	6.37	6.53	5.40
ความชอบโดยรวม	6.33	6.53	5.83



จุดเด่นของผลิตภัณฑ์



- ✓ เป็นผลิตภัณฑ์ ที่อุดมด้วยสารอาหารครบถ้วน
- ✓ เป็นผลิตภัณฑ์ ทำให้เกิดการกระชับความสัมพันธ์ ในครอบครัว
- ✓ เป็นผลิตภัณฑ์ เพิ่มมูลค่าให้กับเกษตรกร



กลุ่มเป้าหมาย

Target
Group

1

กลุ่มวัยรุ่น
ที่ชอบทานขนม



2

กลุ่มคนที่สุขภาพ



3

กิจกรรมที่
ความสัมพันธ์ในครอบครัว



ราตาสินค้า



กล่อง: 89 บาท





ช่องทางการจัดจำหน่าย





สนใจสินค้าติดต่อ...



ที่อยู่

โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 56 จังหวัดน่าน
ที่อยู่ 198 ม.10 ต.กลางเวียง
อ.เวียงสา จ.น่าน



เบอร์ติดต่อ

064-2839730



Facebook:

facebook.com/phandoi56



นัดกับนัด ทีม



นางสาวจรรณี แสนซึ้ง (แนน)



นางสาวณัฐริดา แซ่ว่าง (หนูดี)



นางสาวศิริมาศ มาจิตตะ: (แตงโม)



นางสาวสุกษิษา ไหม่กัณฑ์: (หวาน)



นางสาวพิชญา แซ่เอี้ยว (ลิน)



คุณครูสงกรานต์ มหามิตร



คุณครูสุนิตา ไชยชยะ



ดร.นพพร ลากส่งพลา
อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการ

