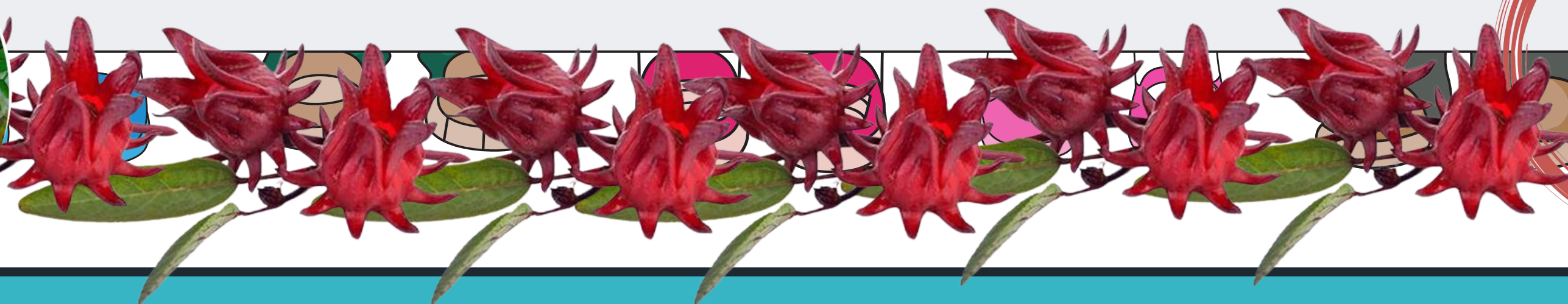


โตงโตง  
ROSELLE SOFT JELLY





# ที่มาและความสำคัญ

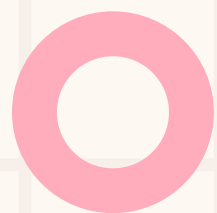


เนื่องจากโรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๕๓ จังหวัดสกลนคร ได้เข้าร่วมสนองพระราชดำริงานสวนพฤกษศาสตร์โรงเรียน โดยมี กระเจี๊ยบแดง (Roselle) เป็นพืชศึกษาของทางโรงเรียนและเป็นพืชที่มีในท้องถิ่น กระเจี๊ยบแดงมีสรรพคุณ ช่วยลดไขมันและคอเลสเตอรอลในเลือด และยังมีสรรพคุณช่วย ลดความดันสูง มีสารต้านอนุมูลอิสระ และช่วยลดน้ำตาลในเลือด

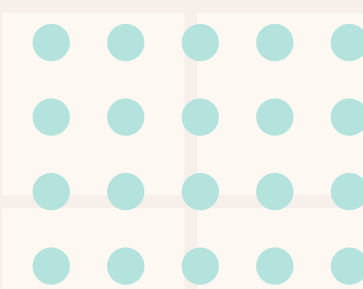
ดังนั้น ทางกลุ่มเด็กดีศรีราชประชาฯ 53 จึงเกิดความสนใจในการทำ เยลลี่อ่อนผสมกระเจี๊ยบแดง เพื่อแปรรูปอาหารจากพืชที่มีในท้องถิ่น







# วัตถุประสงค์



เพื่อคัดเลือกสูตรพื้นฐาน  
ของเยลลี่อ่อน



เพื่อศึกษาอัตราส่วนระหว่าง  
ผลกระเจียบแดงและน้ำที่มี  
ต่อคุณภาพของเยลลี่อ่อน



เพื่อศึกษาค่า  
คุณภาพของเยลลี่  
อ่อนผสมกระเจียบ

# วิธีการดำเนินการ

ขั้น 1

ค้นหาสูตรพื้นฐานเขลลื่อ่อน  
จำนวน 3 สูตร และคัดเลือกสูตร  
เหมาะสมที่สุด จำนวน 1 สูตร  
ด้วยการทดสอบทางประสาทสัมผัส  
จำนวน 30 คน

ขั้น 2

ศึกษาอัตราส่วนระหว่างผลกระเจ็บบแดงต่อน้ำ  
จำนวน 3 ระดับ

ขั้น 3

นำเขลลื่อ่อน 3 ตัวอย่าง  
ไปทดสอบค่าคุณภาพ



# ผลการดำเนินงาน

คะแนนเฉลี่ยความชอบที่มีต่อผลิตภัณฑ์เยลลี่อ่อนสูตรพื้นฐาน

คุณลักษณะทาง  
ประสาทสัมผัส

ลักษณะปรากฏ

สี

กลิ่นรสโดยรวม

รสชาติโดยรวม

เนื้อสัมผัส

ความชอบโดยรวม

สูตรที่1

8.20

8.34

7.82

7.70

7.96

7.96

สูตรที่2

6.06

6.84

6.22

6.24

6.48

6.82

สูตรที่3

5.06

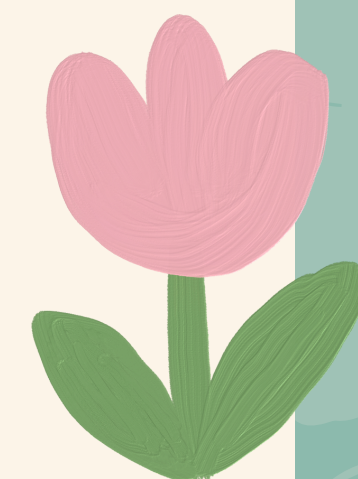
5.88

5.82

5.82

5.92

4.74



# ผลการดำเนินงาน (ต่อ)

คะแนนเฉลี่ยความชอบที่มีต่อผลิตภัณฑ์เยลลี่อ่อนกระเจี๊ยบแดงที่มีความเข้มข้นของน้ำกระเจี๊ยบแตกต่างกัน

คุณลักษณะทาง  
ประสาทสัมผัส

กระเจี๊ยบ 1 ต่อ น้ำ 5

กระเจี๊ยบ 1 ต่อ น้ำ 10

กระเจี๊ยบ 1 ต่อ น้ำ 15

ลักษณะปรากฏ

8.20±0.86

6.06±1.93

5.06±2.28

สี

8.34±0.82

6.84±1.43

5.88±1.76

กลิ่นรสโดยรวม

7.82±0.87

6.22±1.40

5.82±1.76

รสชาติโดยรวม

7.70±0.89

6.24±2.07

5.92±2.11

เนื้อสัมผัส

7.96±0.95

6.48±1.43

4.74±2.09

ความชอบ  
โดยรวม

7.96±0.88

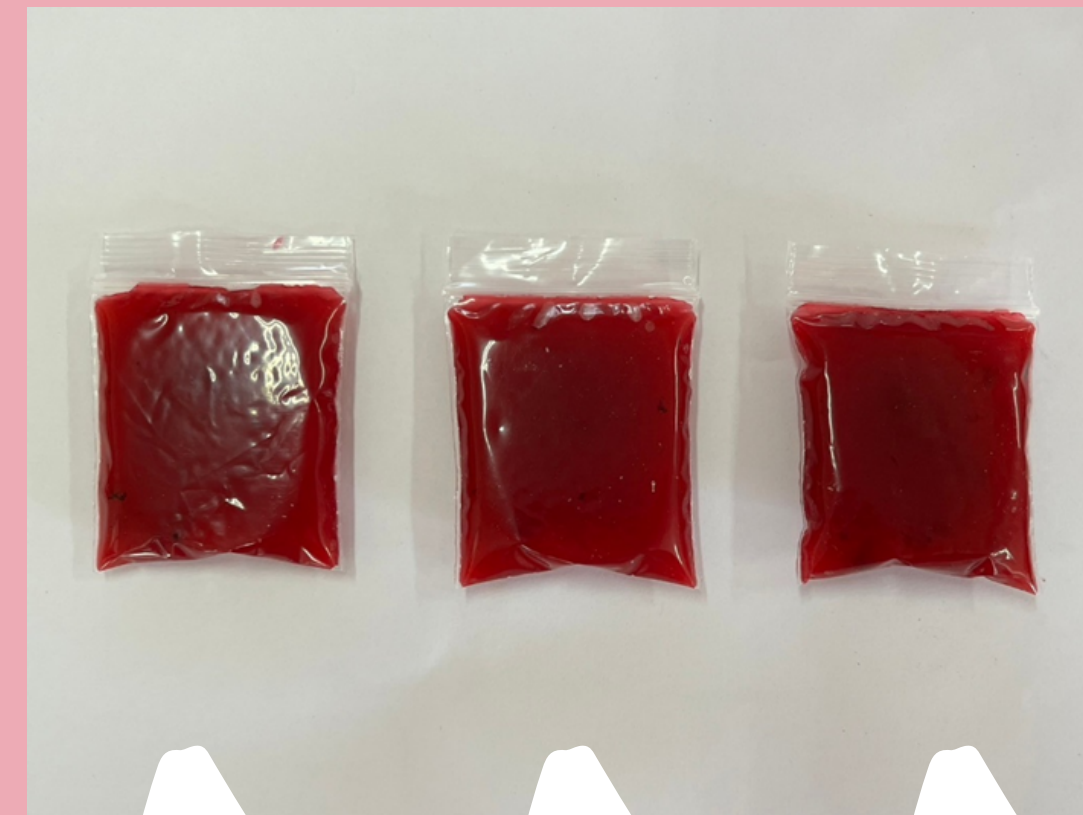
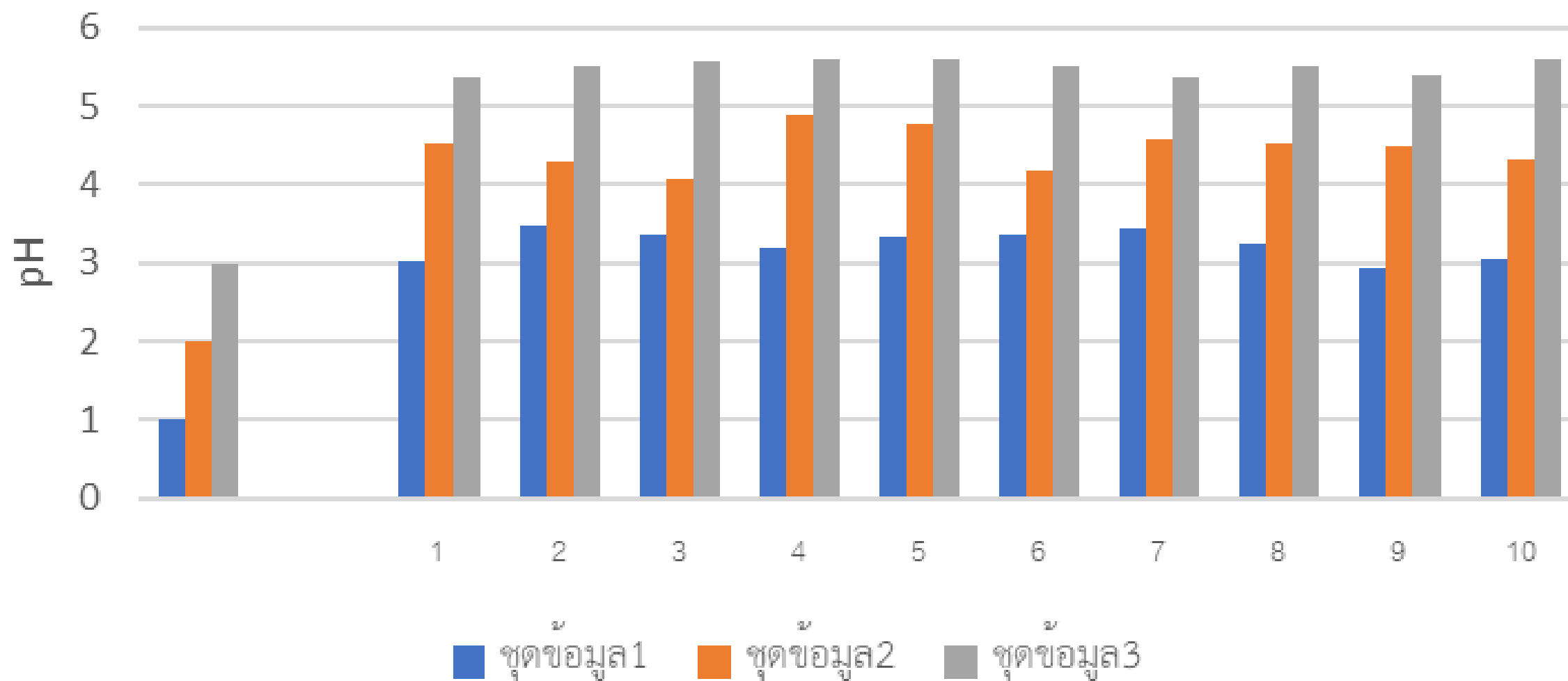
6.82±1.53

5.42±0.25



# ผลการดำเนินงาน(ต่อ)

การทดสอบความเป็นกรด-เบส (pH)  
ของเยลลี่อ่อนผสมกระเจียบแดง



**สูตรที่1**

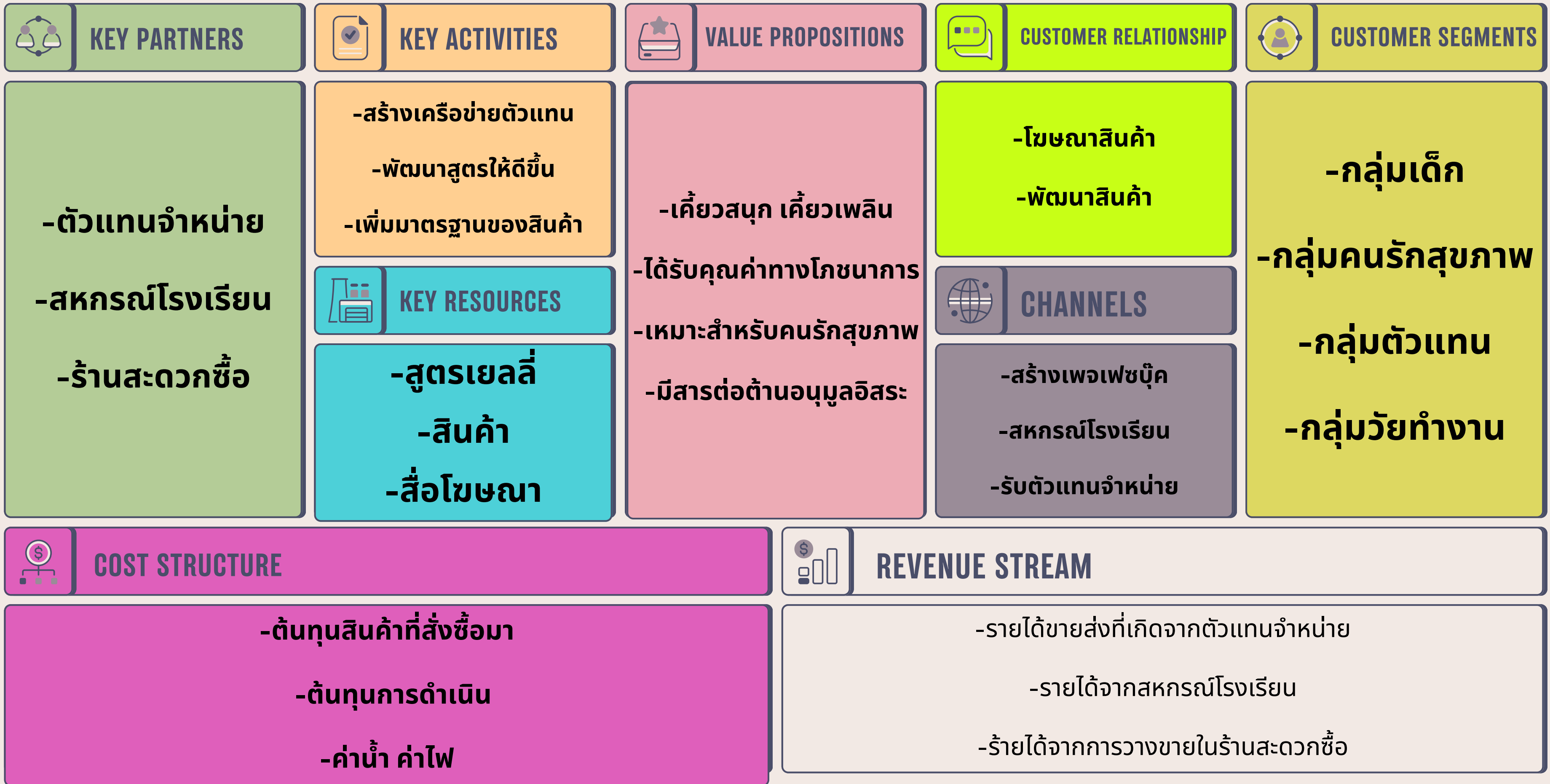


**สูตรที่2**

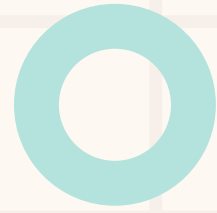


**สูตรที่3**

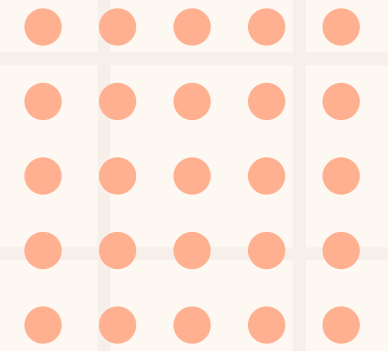
# ROSELLE SOFT JELLY



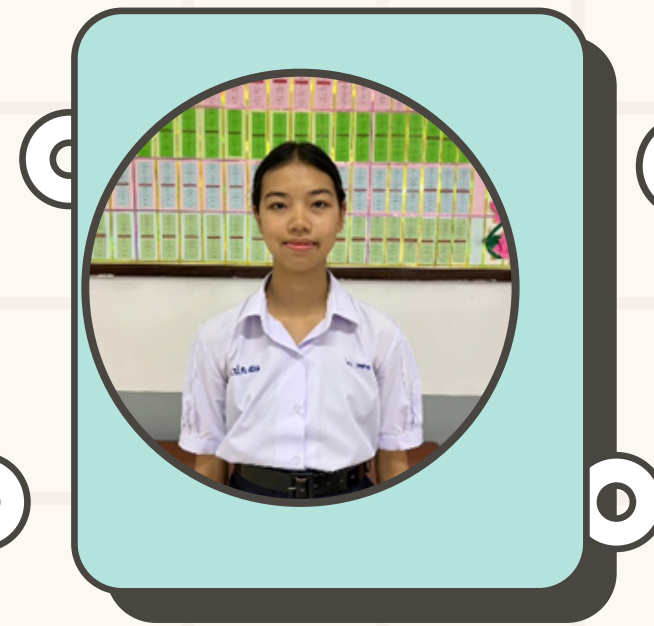




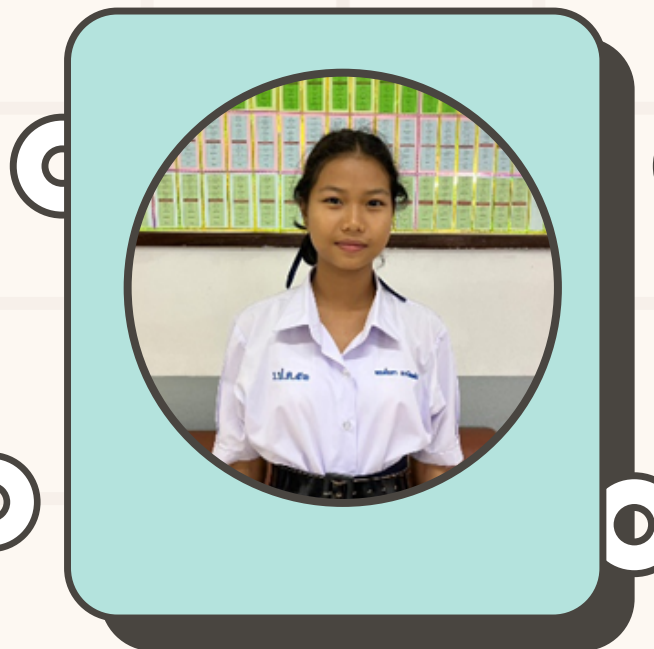
# สมาชิกในกลุ่ม



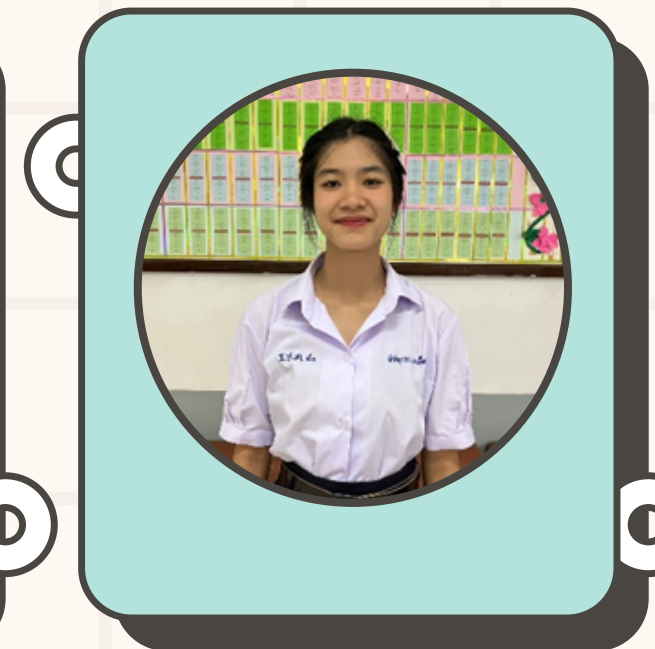
นางสาวนิตา ยาทองไชย



นางสาววิภา วรรณสาร



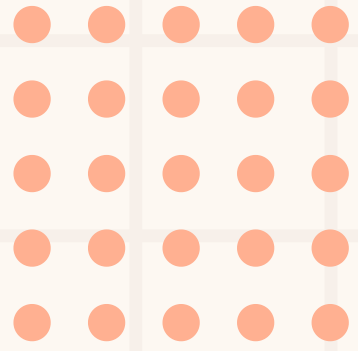
นางสาวมนต์นภา บรรลือทรัพย์



นางสาวพีชญาภาดอนมัต



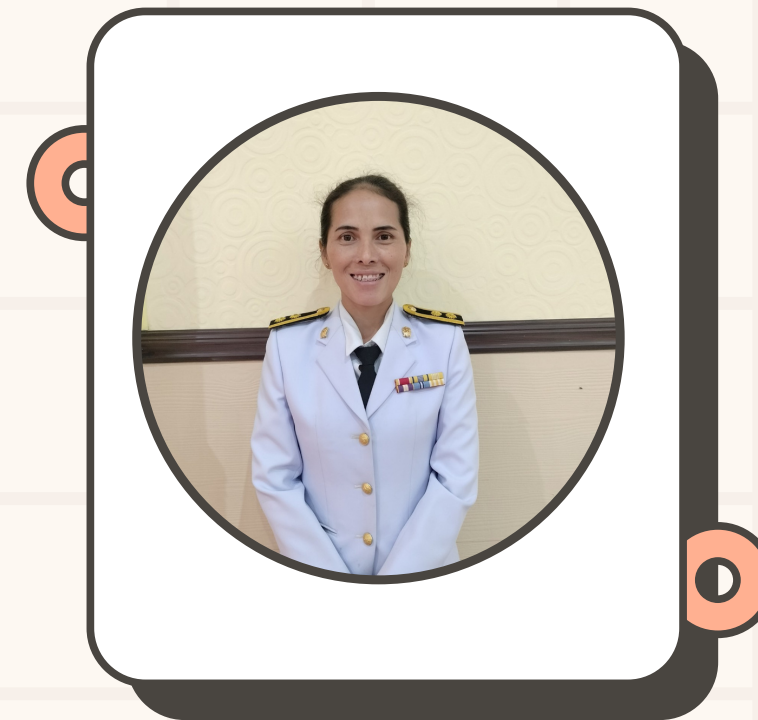
นางสาวจิราพร จันทะเสน



# อาจารย์ที่ปรึกษา



นางสาวปนัดดา สิงหา



นางจิตราฤทัย ดีโท

