

กลุ่มเป้าหมาย

สายรักสุขภาพ วัยรุ่น และวัยทำงาน

เป้าหมายในอนาคต

เริ่มขายหลังจากที่ได้เรียนรู้ในการทำมาแล้ว

นำผลิตภัณฑ์ไปวางขายตามช่องทางออนไลน์ เมื่อได้กระแสตอบรับที่ดี เราก็เริ่มลงในการขยายธุรกิจ โดยการจัดส่งสินค้าไปที่ต่างๆ

ราคา

ขวดละ 110 มิลลิลิตร

ต้นทุน ขวดละ 12 บาท

ขายราคา ขวดละ 18 บาท

กำไรอยู่ที่ 50%



สรุป

วิธีที่เหมาะสมที่สุดคือการหมักกล้วยนาททองพลาญมิกับน้ำตาลทรายแดงในอัตราส่วน 6:1 ใส่ใส่น้ำตาลทรายแดง 10 ครั้ง มีปริมาณความเข้มข้นของกรดอะซิติกมากที่สุด คือ 2.78%

การศึกษาคุณสมบัติทางเคมี ปริมาณแอลกอฮอล์ในน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยนาททองพลาญมิ ที่มีปริมาณน้อยที่สุด คือ กล้วยนาททองพลาญมิที่ไม่ใส่น้ำตาล มีปริมาณแอลกอฮอล์ 4.8 %

ความเป็นกรด-ด่าง (pH) ในน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยนาททองพลาญมิที่มีค่า pH ต่ำสุด คือ อัตราส่วนกล้วยนาททองพลาญมิต่อน้ำตาลทรายแดง 6:1 ใส่ใส่น้ำตาล 10 ครั้ง มีค่า pH = 3.59 ซึ่งอยู่ในระดับที่รับประทานได้ อัตราส่วนกล้วยนาททองพลาญมิต่อน้ำตาลทรายแดง 3:1 ใส่ใส่น้ำตาล 1 ครั้ง มีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด 40.10 °Bx มีปริมาณความเข้มข้นของกรดอะซิติกสูงสุด คือ อัตราส่วนกล้วยนาททองพลาญมิต่อน้ำตาล 6:1 ใส่ใส่น้ำตาล 10 ครั้ง มีปริมาณกรดอะซิติก 2.78 % นำไปทดสอบคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัส ค่าเฉลี่ยความชอบต่อผลิตภัณฑ์มีค่ามากที่สุดได้แก่เครื่องดื่มสูตรที่ 3 คือ 6.63 อยู่ในระดับชอบมาก



โรงเรียนสมเด็จพระปิยมหาราชรมณียเขต



B Cider

Hold Habit For Healthy

โครงการ เครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยนาททองพลาญมิ

ผู้จัดทำ : นายชัชพงศ์ ท้าวลา
: นายเจตพัฒน์ ม้าแก้ว
: นางสาววาเลนทร์ ประทุมรัตน์
: นางสาวมนลิษา พิวดคล้าย
: นางสาวประภาสิริ วงษ์ศรีเสมา

ครูที่ปรึกษา : นางอรอุมา อัญชลีสถาพร
: นายเกริกชัย บุญช้างเผือก

วิธีการดำเนินการ

นำกล้วยตากทองพวงมียสุกปอกเปลือก
หั่นเป็นแว่นใส่ขวดโหลทิ้งไว้ 1 คืน



จากนั้นใส่น้ำตาลทรายแดงอัตราส่วนกล้วย
ตากทองพวงมียต่อน้ำตาลทรายแดง
อัตราส่วน 3:1 และ 6:1 โดยใส่น้ำตาลทราย
ทีละยว 1 ครั้ง และแบ่งใส่ 10 ครั้ง



ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิปกติเป็นเวลา 30 วัน
โดยทุกๆ 10 วันจะทดสอบคุณสมบัติทาง
เคมีจนครบ 3 ระยะ

จุดเด่น

คือ กล้วยตากทองพวงมีย ที่มีขนาดใหญ่
เนื้อแน่น และมีคุณค่าทางด้าน
โภชนาการสูง

ช่องทางการขาย



คาเฟ่โรงเรียนและบริการออนไลน์



แสดกนเพือดูรายละเอียดเพิ่มเติม

ที่มาและความสำคัญ

ผู้ศึกษามีความสนใจเกี่ยวกับการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากผลไม้แบบง่ายตามภูมิปัญญาท้องถิ่น และนำมาเป็นแนวทางในการพัฒนา น้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยตากทองพวงมีย เนื่องจากเป็นผลไม้ในท้องถิ่นที่มีคนแปรรูปน้อย ผลกล้วยสุกอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ โดยทำการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยตากทองพวงมีย วิเคราะห์คุณสมบัติทางเคมี เพื่อเป็นการส่งเสริมให้คนทั่วไปเห็นคุณค่าและประโยชน์ของผลไม้ในท้องถิ่น

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาวิธีที่เหมาะสมในการหมัก
คุณสมบัติทางเคมี และศึกษาคุณภาพ
ทางด้านประสาทสัมผัสของเครื่องดื่ม
น้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยตาก
ทองพวงมีย