

โสมนัสข้าวเม่า

โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๕๑

จังหวัดบุรีรัมย์

นางสาวสุภัทราพิธาร ปานแย้ม
นางสาววิมลมณี แสงสุวรรณ
นางสาวนนท์ฐนาถ แถวจันทิก
นางสาวอลิสา บำเพ็ญเพียร
นางสาวอุษา ศรีวงศ์ราช

อาจารย์รัฐธร ชัยวิศิษฎ์
อาจารย์ทิพวรรณ จันทอง

สวทศ NSTDA



โครงการ “นวัตกรรมอาหาร”

พัฒนาผลิตภัณฑ์ ขนมโสมนัส เสริม
“ข้าวเม่า จากนางรอง”

เพื่อเพิ่มมูลค่าข้าวเม่า และ
ศึกษาวิธีการทำ

อุดมไปด้วยเส้นใยอาหารสูง

มี วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 ไนอะซิน ธาตุเหล็ก แคลเซียม ฟอสฟอรัส แมกนีเซียม

โปรตีนที่จำเป็นต่อการเจริญเติบโต

เป้าหมาย ต่อไป ของเรา

ทดลองเพิ่มผงผักชนิดอื่นๆเพื่อคุณประโยชน์
ที่มากขึ้น ปรับเปลี่ยนลักษณะขนมให้เป็นแท่ง เพื่อ
ความสะดวกในการรับประทาน พัฒนาศึกษาอายุ
การเก็บรักษา ขยายตลาดเข้าสู่ชุมชนออนไลน์

WHY WE ARE BEST?
เพราะเรามุ่งมั่นพัฒนา
จนกว่าจะ “สำเร็จ”

จัดวางขายใน
- สหกรณ์ ร.ร.
- ชุมชนออนไลน์
- ร้านสะดวกซื้อ

ซองเล็ก 5 ชิ้น 30 บาท
กระปุก 8 ชิ้น 50 บาท
ซองใหญ่ 12 ชิ้น 80 บาท

ผลการวิเคราะห์ปริมาณกรดแกมมา-อะมิโนบิวทิริก (GABA) ในธัญพืช (AO) และธัญพืช
ที่ผ่านการหมักด้วยยีสต์

ตัวอย่าง	ค่า GABA (เฉลี่ย/100 กรัม)	Av	ค่าเฉลี่ย (ช่วง)
ธัญพืชดิบ	NA	0.674 ±0.008	75.65 ±3.22
ธัญ 1 (ข้าวเม่า 10%)	NA	0.674 ±0.008	92.87 ±2.55
ธัญ 2 (ข้าวเม่า 20%)	58.43 ±2.63	0.708 ±0.008	55.33 ±6.41
ธัญ 3 (ข้าวเม่า 30%)	NA	0.674 ±0.008	55.58 ±8.16

