



## ราคาเท่าไร

ราคาต้นทุน 25 บาท/กระปุก(250 กรัม) ราคาขายสินค้า 35 บาท กำไรข้างต้น 10 บาท/กระปุก  
**ทีมที่ดีที่สุด**

พวกเราเป็นทีมที่ใส่ใจสุขภาพของลูกค้า นักคิด นักพัฒนา สร้างรายได้ระหว่างเรียน

## เป้าหมายต่อไป

วางจำหน่ายในร้านค้าขายของฝากและ Platform ออนไลน์



# สมาชิก

โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๒๑

จังหวัดแม่ฮ่องสอน  
 นางสาวสุรียรัตน์ วิมุตวโรจน์  
 นางสาวกาญจนา พาเพอ  
 นางสาววันวิสาข์ ไม่มีนามสกุล  
 นางสาวกิตติวรา จันทรพอง  
 นางสาวอติพร วิชาศักดิ์

## ครูที่ปรึกษา

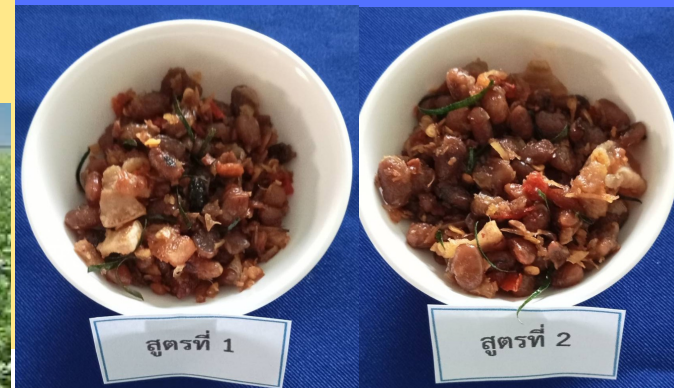
นางธีรรัตน์ สุทธิรัตนธารากุล  
 นายสุริยา จันทสุวรรณ  
 นายพิรุณ จำกอก



โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๒๑  
 จังหวัดแม่ฮ่องสอน



## โครงการ ถั่วเน่าชาทรงเครื่อง (Rotten Beans Song Khrueng)





# ปัญหา

- 1.น้ำพริกถั่วเน่าในท้องตลาดเก็บไว้ได้ไม่นาน
- 2.รสชาติของถั่วเน่าทรงเครื่องในท้องตลาดยังไม่เป็นที่ยอมรับ
- 3.กลุ่มคนที่ต้องการเพิ่มโปรตีนให้ร่างกายจากถั่วและครบอาหารหลัก 5 หมู่

# สิ่งที่เราต้องทำ

- 1.นำถั่วเหลืองและพริกกะเหรียงมาแปรรูปให้มีอายุการเก็บรักษาได้นาน
- 2.ปรับปรุงถั่วเน่าซาทรงเครื่องให้เป็นที่ยอมรับ
- 3.เพิ่มปริมาณโปรตีนให้ร่างกายต้านอนุมูลอิสระ ช่วยชะลอวัย ลดความเสี่ยงของการเกิดโรคมะเร็ง

# วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อศึกษากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ถั่วเน่าซาทรงเครื่อง
- 2) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ถั่วเน่าซาทรงเครื่องให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค
- 3) เพื่อศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์

# กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มรักสุขภาพ ช่วงอายุ 13 ขึ้นไป

# ข้อได้เปรียบ

- 1.ถั่วเน่าซาทรงเครื่องรับประทานได้ทันทีพร้อมข้าวสุกไม่ต้องปรุงเพิ่มเติมครบอาหารหลัก 5 หมู่
- 2.มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์จากถั่วและพริกกะเหรียง และปลอดภัย ไร้สารเคมีตกค้าง



# กระบวนการผลิต

วัตถุประสงค์ทดลองเพื่อขึ้นรูปผลิตภัณฑ์ ถั่วเน่าพริกกะเหรียง กากหมู



วัตถุประสงค์ทดลองหาชาติผลิตภัณฑ์  
- ชุดควบคุม  
- ชุดทดลองที่ 1  
- ชุดทดลองที่ 2



ทดสอบทางประสาทสัมผัส



ทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค

