การพัฒนาผลิตภัณฑ์มะเขือเทศครัมเบิ้ลบาร์

โรงเรียนขุนยวมวิทยา จังหวัด แม่ฮ่องสอน

สมาชิก:

นายชยพล ฤดีปราโมทย์
น.ส.อภิษษา สุรินทร์
น.ส.วรนุช วิวัฒน์สมบูรณ์
น.ส.พลอยเม็ดแท้ สายใยบัวตอง
น.ส.มาติกา โพฎู

อาจารย์ที่ปรึกษา:

นางสาวสุทธิพร พลพยัคฆ์กุล
นางสาววารุณี จันทร์โอภาส

อาจารย์ที่ปรึกษาพิเศษ:

ดร.อัฏพล อิสระ

โครงงานนวัตกรรมอาหาร

นวัตกรรมมะเขือเทศครัมเบิ้ลบาร์ ผลิตจากมะเขือเทศพันธุ์ลูกท้อ ปลอดสารพิษ ปลูกบนดอยแม่อูคอ จ.แม่ฮ่องสอน อุดมไปด้วยสารไลโคปีน ซึ่งมีคุณสมบัติช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระ ช่วยลดริ้วรอยแห่งวัย บำรุงผิวพรรณให้สดใส และมีส่วนประกอบของเนยไขมันมะพร้าว และน้ำตาลที่ไม่ขัดขาว เหมาะสำหรับผู้ที่ใส่ใจสุขภาพ และผิวพรรณ ทานได้ทุกช่วงวัย มีรสชาติอร่อย แม้ไม่ชอบทานมะเขือเทศ แต่เมื่อได้ทานก็จะติดใจ เพราะเราใส่ใจทุกคำ

กระบวนการผลิต

01 ล้างทำความสะอาดมะเขือเทศ

02 แยมมะเขือเทศแลมะเขือเทศอบแห้ง

03 ผสมแป้งอัลมอนด์ น้ำตาลไม่ขัดขาว เนยมะพร้าว แยมมะเขือเทศ มะเขือเทศอบแห้ง

04 อบที่อุณหภูมิ 170 c

05 ผลิตภัณฑ์มะเขือเทศ combon bar

06 -ใส่บรรจุภัณฑ์ -จำหน่าย

แผนการธุรกิจ

จำหน่ายราคากล่องละ 250 บาท
บรรจุ 10 ชิ้น น้ำหนัก 300 กรัม

ผลิตภัณฑ์ดอยสน

Crumto_shop

0839130993

วีดีโอนำเสนอ