ชื่อผลงานสิ่งประดิษฐ์ ผงสลัดข้าวกล้องงอกกึ่งสำเร็จรูป สูตรอีสาน

1. ชื่อผู้ประดิษฐ์ (*นักเรียนไม่เกิน 10 คน*)

1. นายวงศกร	ไกรสูรย์	แผนกวิชา การบัญชี	ชั้น ปวส. 1	(หัวหน้า)
2. นางสาวกาญจนา	สุวรรณ	แผนกวิชา การบัญชี	ชั้น ปวส. 1	
3. นางสาวธิดารัตน์	จินดาร้อง	แผนกวิชา การบัญชี	ชั้น ปวส. 1	
4. นางสาวรัตนา	ล่ามจันทึก	แผนกวิชา การบัญชี	ชั้น ปวส. 1	
5. นางสาวแสงเดือน	แข็งฉลาด	แผนกวิชา การบัญชี	ชั้น ปวส. 1	

2. ชื่อครูที่ปรึกษา (*สิ่งประดิษฐ์ไม่เกิน 3 คน / หุ่นยนต์ ไม่เกิน 5 คน***)**

1. นางนภาพร วงค์นาค ตำแหน่ง ครูผู้ช่วย แผนกวิชา การบัญชี (หัวหน้า)
   โทรศัพท์ 086-652-7215
2. นางสาววิมลวรรณ งามแฉล้ม ตำแหน่ง ครูพิเศษสอน แผนกวิชา การบัญชี
   โทรศัพท์ 082-335-1599

3. บทคัดย่อ

คณะผู้วิจัยได้ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์ เป็นลักษณะอาหารว่าง ที่สามารถรับทานได้ง่าย สะดวก และมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยใช้ชื่อว่า “ผงสลัดข้าวกล้องงอกกึ่งสำเร็จรูป สูตรอีสาน” เพื่อส่งเสริมสนับสนุนให้เกิดการเรียนรู้ในกระบวนการประดิษฐ์คิดค้นของนักศึกษาเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตสู่เชิงพาณิชย์และอุตสาหกรรม

การทดลองผลิตภัณฑ์ “*ผงสลัดข้าวกล้องงอกกึ่งสำเร็จรูป สูตรอีสาน*” เริ่มตั้งแต่การแช่ข้าวกล้อง ถ้าแช่ประมาณ 3 ชั่วโมง ข้าวกล้องจะไม่เกิดการงอก จึงเพิ่มเวลาการแช่ให้นานขึ้น ประมาณ 9 ชั่วโมง ผลปรากฏว่า ได้ข้าวกล้องงอก ที่มีสารกาบาสูง ขั้นตอนการตีส่วนผสมให้เข้ากันใช้การปั่นด้วยเครื่องปั่นความเร็วพอดี ส่วนการอบแห้งนั้นใช้อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส ทำให้น้ำสลัดสุก แห้ง มีกลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อม

การสำรวจความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างผู้ทดลองบริโภคผลิตภัณฑ์ ถึงความพึงพอใจด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์ และรูปแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อนำความคิดเห็นดังกล่าวมาแก้ไขพัฒนาปรับปรุงในส่วนที่บกพร่อง เป็นกรณีศึกษา โดยการนำไปทดลองกับบริโภค ในภาพรวมโดยสรุป มีระดับความพึงพอใจ มาก $\bar{x}$ = 4.38 และ SD = 0.24