

ชื่อโครงการ	น้ำสลัดเพื่อสุขภาพจากมะม่วงหาวมะนาวโห่ Healthy Salad Dressing from Karonda Fruit	
ผู้ทำโครงการงาน	1. นางสาวนันทิรา	แซ่สง
	2. นางสาวปวีณา	แซ่ลี
	3. นางสาวประวีตา	ศรีบุญ
ครูที่ปรึกษาโครงการงาน	1. นางสาววันทนี	สีทา
	2. นางรสสุคนธ์	แย้มดี
	3. นางสาวสุขศิริ	อินจันทร์
สถานศึกษา	วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกำแพงเพชร	

บทคัดย่อ

โครงการวิทยาศาสตร์เรื่อง น้ำสลัดเพื่อสุขภาพจากมะม่วงหาวมะนาวโห่ เป็นโครงการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ โดยใช้น้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่ทดแทนน้ำส้มสายชูในกระบวนการทำน้ำสลัด จากการทดลองผลิตน้ำสลัดพบว่าผู้บริโภคให้การยอมรับน้ำสลัดที่มีปริมาณน้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่ 250 กรัม (สูตรที่ 2) ผลิตภัณฑ์มีสีชมพู เนื้อสัมผัสละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เนียนนุ่ม เหนียวข้นปานกลาง ไม่แยกชั้น มีกลิ่นหอมของมะม่วงหาวมะนาวโห่ รสชาติเปรี้ยวอมหวานและมีความเผ็ดที่ปลายลิ้น มีค่าความเป็นกรด-เบส เท่ากับ 5.33 ประชากรที่ใช้ในการวิจัยเป็นครู บุคลากรทางการศึกษา และนักศึกษาในวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีกำแพงเพชรจำนวน 40 คน ได้รับการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคโดยมีคะแนนความชอบเฉลี่ยด้านสี 3.85 คะแนน มีระดับความพึงพอใจในระดับมาก ด้านกลิ่น 3.70 คะแนน มีระดับความพึงพอใจในระดับมาก ด้านรสชาติ 4.05 คะแนน มีระดับความพึงพอใจในระดับมาก ด้านเนื้อสัมผัส 4.00 คะแนน มีระดับความพึงพอใจในระดับมาก และด้านความชอบรวม 4.35 คะแนน มีระดับความพึงพอใจในระดับมาก เมื่อเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียสเป็นระยะเวลา 4 สัปดาห์ ผลิตภัณฑ์ยังมีเนื้อสัมผัสเรียบเนียน ไม่พบการแยกชั้นของน้ำและน้ำมัน

หลักสูตร ประกาศนียบัตรวิชาชีพ

สาขาวิชา อุตสาหกรรมเกษตร

ปีการศึกษา 2560



ลายมือชื่อนักศึกษา.....*ใจรวก แซ่สง*.....

ลายมือชื่อครูที่ปรึกษา.....*อ้นทนี สีทา*.....

ลายมือชื่อที่ปรึกษาพิเศษ.....*รสสุคนธ์ แย้มดี*.....