



แบบคุณลักษณะ "สุดยอดนวัตกรรมอาชีวศึกษา"
 การประกวดสิ่งประดิษฐ์ของคนรุ่นใหม่
 ประจำปีการศึกษา 2568 ปีพุทธศักราช 2568 - 2569
 ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ระดับ อศจ.



ประเภทที่ 4 สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : แผ่นปอเปียะแป้งมะพร้าว

งบประมาณ : 10,000 บาท

ชื่อ-ที่อยู่ สถานศึกษา : วิทยาลัยการอาชีพปราสาท 221 หมู่ที่.5 ถนนโชคชัยเดชอุดม ตำบลปรี้อ อำเภอปราสาท จังหวัดสุรินทร์ 32140



ชื่อผู้ประดิษฐ์

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| 1. นางสาว นราทิพย์ สมใจหวัง | 2. นางสาว ธัญลักษณ์ วงทอง |
| 3. นางสาว อธิวาลัย วาจนะศิริ | 4. นางสาว จิตตาพร เผือกหอม |
| 5. นางสาว ปลายฝน เมินธนู | 6. นาย สุวโรจน์ สาคะนิน |
| 7. นางสาว กัญญาณัฐ เถาว์ยา | |

อาจารย์ที่ปรึกษา ชื่อ-สกุล

ชื่อ - นามสกุล	E-mail	โทรศัพท์
1. นางสาว ยุภาพร สายจันทร์	saychan.yu@gmail.com	0823126705
2. นางสาว อนุสรာ ต้นทิง	nuo3@hotmail.com	0935095749
3. นาย ธีรวัฒน์ ไชยลอย	teerawatchailoihos@gmail.com	0966734035

บทคัดย่อ : การวิจัย แผ่นปอเปียะแป้งมะพร้าว มีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1. ในการศึกษาครั้งนี้ คณะผู้จัดทำโครงการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาการยอมรับผลิตภัณฑ์แผ่นปอเปียะแป้งมะพร้าว 2) เพื่อศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมในการทำผลิตภัณฑ์แผ่นปอเปียะแป้งมะพร้าว 3) เพื่อศึกษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์แผ่นปอเปียะแป้งมะพร้าว ที่เก็บไว้ในระยะเวลาและอุณหภูมิที่ต่างกัน โดยมีวิธีดำเนินการวิจัยดังนี้ มีการสร้างเครื่องมือ 3 ชุด ประกอบด้วย 1) แบบประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์แผ่นปอเปียะแป้งมะพร้าว โดยผู้เชี่ยวชาญ 2) แบบสอบถามการยอมรับผลิตภัณฑ์แผ่นปอเปียะแป้งมะพร้าว 3) แบบประเมินคุณลักษณะผลิตภัณฑ์แผ่นปอเปียะแป้งมะพร้าว ที่เก็บไว้ในระยะเวลาและอุณหภูมิที่ต่างกัน ในปัจจุบัน แผ่นปอเปียะแป้งมะพร้าว เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เกิดขึ้นจาก นวัตกรรมด้านสุขภาพและเศรษฐกิจหมุนเวียน เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคสมัยใหม่และใช้ประโยชน์จากผลผลิตทางการเกษตรอย่างคุ้มค่าที่สุด

คุณลักษณะ และประโยชน์ : ผลิตภัณฑ์แผ่นปอเปียะแป้งมะพร้าว หมายถึง แผ่นแป้งที่ใช้สำหรับห่อไส้ปอเปียะ ซึ่งมีส่วนผสมหลัก คือ แป้งมะพร้าว ผสมกับแป้งที่ใช้ทำแผ่นปอเปียะแบบดั้งเดิม เช่น แป้งสาลี แป้งข้าวเจ้า แป้งมะพร้าว ลักษณะแผ่นแป้งกลมบาง มีสีขาวนวลหรือสีครีมอ่อนๆ มีกลิ่นหอมของมะพร้าว มีความยืดหยุ่นน้อยแต่มีความเหนียวพอประมาณ ผลิตภัณฑ์แผ่นปอเปียะแป้งมะพร้าว นำไปใช้เหมือนปอเปียะทั่วไป เช่น ปอเปียะสด ใช้ห่อผัก เนื้อสัตว์ และเส้นต่างๆ ปอเปียะทอด นำไปห่อไส้แล้วทอดหรืออบเพื่อรับประทาน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผสมผสาน ความดั้งเดิมเข้ากับเทรนด์สุขภาพ แป้งมะพร้าวเพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารที่ได้คุณค่าทางโภชนาการที่ดี

1. เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายและแปลกใหม่

2. เป็นการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ผ่านปอเปี๊ยะแป้งมะพร้าว ให้ได้รับความนิยม
3. เพื่อเผยแพร่และถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับผู้ที่สนใจผลิตภัณฑ์ผ่านปอเปี๊ยะแป้งมะพร้าว

(82912/1 16-11-2025 14:13)