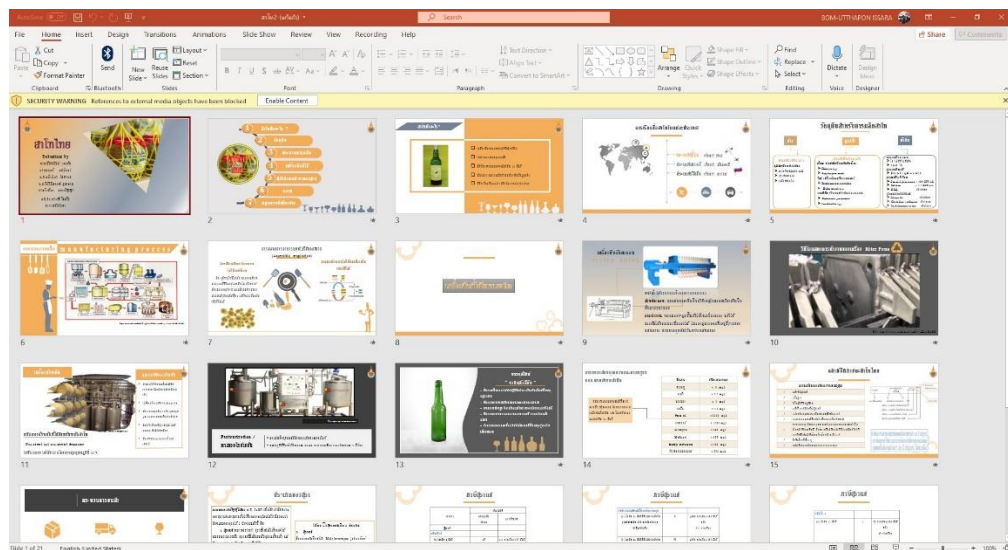
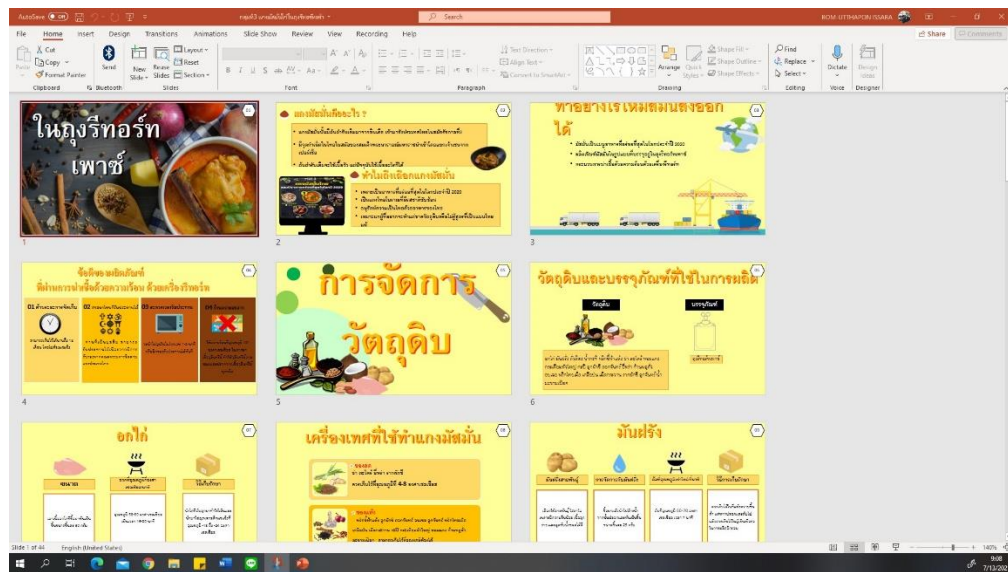
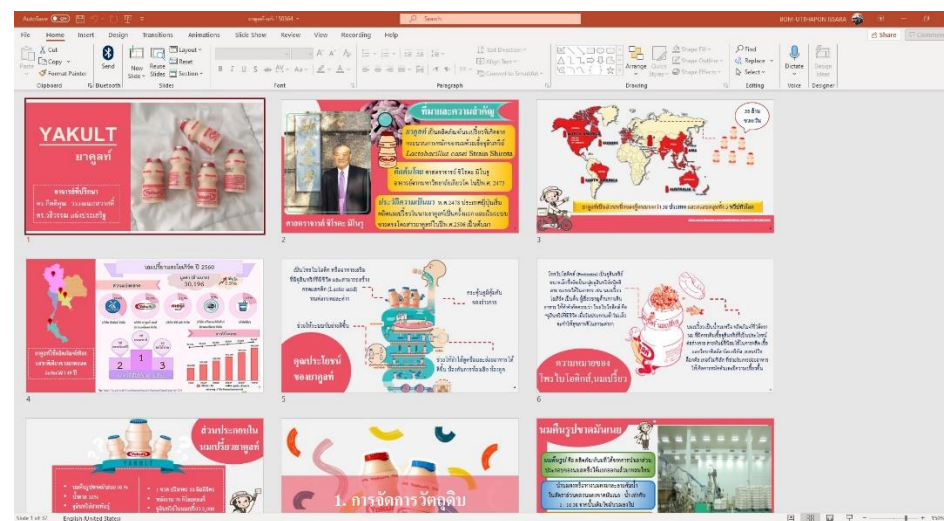
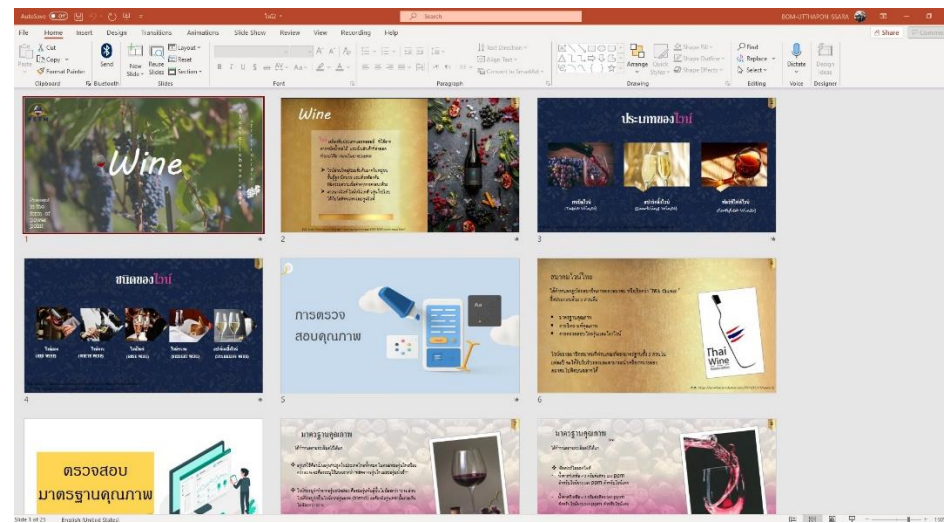
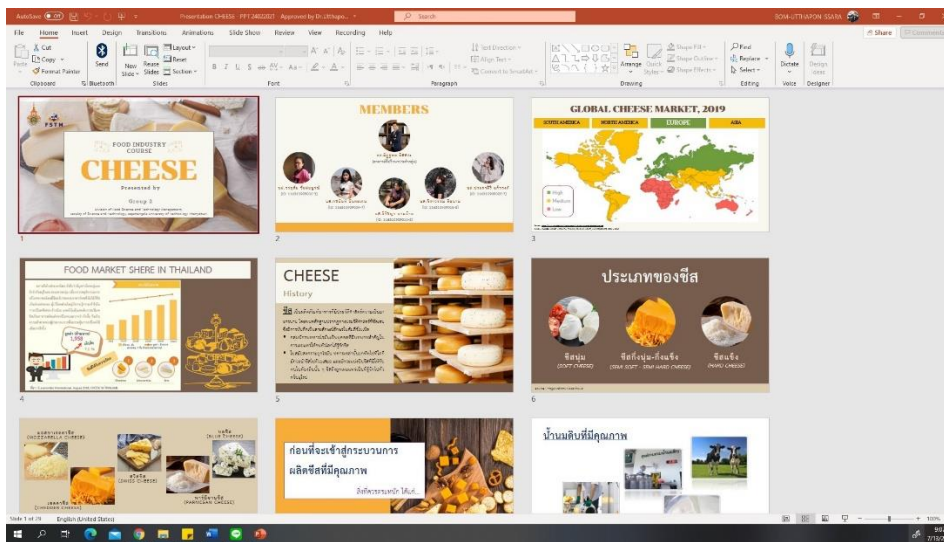


กิจกรรมการบูรณาการ 3 ด้าน

1. ด้านงานวิจัย





2. ด้านบริการวิชาการ

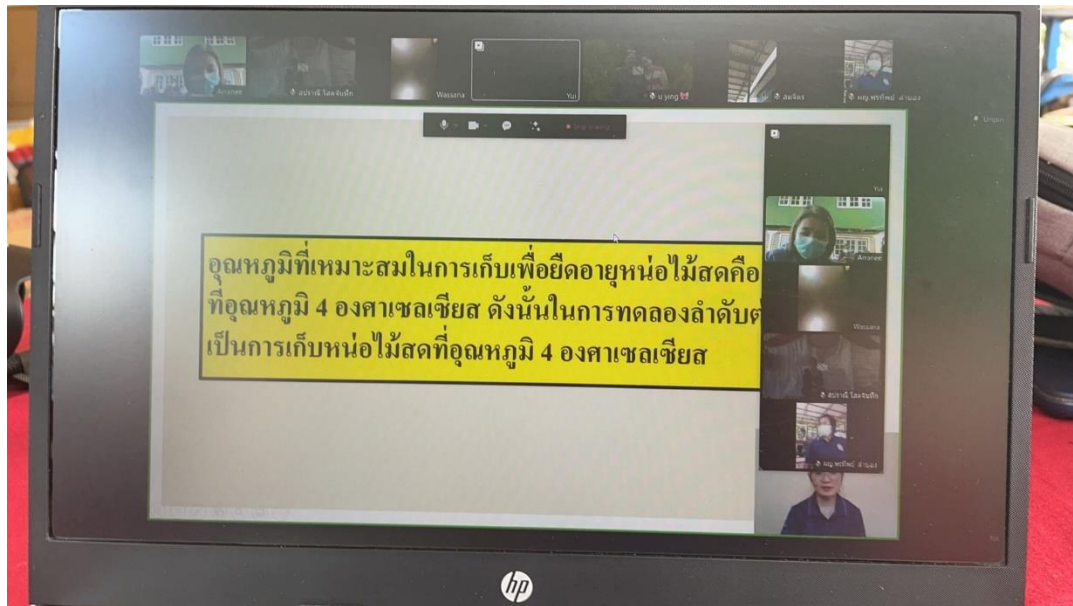








3. ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม





ใบงาน: การเสนอแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้

คำสั่ง:

1. ให้นักศึกษาเสนอแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้ โดยให้คงไว้ซึ่งเอกลักษณ์/อัตลักษณ์ความเป็นปราจีนบุรี เมืองไข่มุกของประเทศ
2. ให้นักศึกษาร่างภาพต้นแบบผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้ที่นักศึกษาต้องการพัฒนาและวางจำหน่าย
3. ให้นักศึกษาอธิบายเหตุผลหรือที่มาและความสำคัญของผลิตภัณฑ์ที่นักศึกษาเสนอมา
4. ให้นักศึกษาอธิบายคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้ตามจินตนาการของนักศึกษา

1. ภาพต้นแบบผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้

Snack หน่อไม้



2. ที่มาและความสำคัญ

ในปัจจุบันผู้บริโภคส่วนใหญ่ต้องการความรวดเร็วความสะดวกสบายในการใช้ชีวิตประจำวัน ผู้คนส่วนมากมักทุ่มเวลาไปกับการทำงานหรือการทำกิจกรรมต่างๆ จึงไม่ค่อยมีเวลาในการพักผ่อนหรือเวลาในการรับประทานอาหารมากเท่าไร ซึ่งพฤติกรรมเหล่านี้เป็นที่มาของการจัดทำธุรกิจเกี่ยวกับอาหารประเภทอาหารทานเล่นหรือที่ทุกคนรู้จักกันในนามของ Snack กลุ่มของพวกเราจึงมีแนวคิดที่จะเอาทรัพยากรในท้องถิ่นไทยอย่างหน่อไม้จากไม้ตองหวานเป็นหนึ่งในจุดเด่นของจังหวัดปราจีนบุรี มาแปรรูปเป็นขนมขบเคี้ยวที่มีประโยชน์และช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ให้ออกมาในรูปแบบของอาหารว่าง เพื่อตอบโจทย์กลุ่มลูกค้าที่ต้องการความสะดวกรวดเร็วในเรื่องของการรับประทานอาหาร

3. คุณลักษณะที่สำคัญของผลิตภัณฑ์

- กรอบ อร่อย คุบรส ไม่มีกลิ่นหืน
- ไม่ใส่สารกันบูด ไม่มีผงชูรส
- คงคุณภาพทั้งสารอาหาร สี กลิ่น และรสชาติของหน่อไม้ ทอดด้วยเครื่องทอดสุญญากาศ
- บรรจุในถุงปิดสนิท
- ราคา 35 บาท/ถุง (60กรัม)

ชื่อสมาชิก
นายุดินันท์ ศิลป์ประเสริฐ 116310909029-5
นายเศรษฐพงศ์ ทรัพย์พล 116310909001-4
นายณัฐปคัลภ์ เจนชัย 116310909010-5
นางสาวจิรัชญา นามบ้าน 116310909011-3
นางสาวมุกอักษร เกิดน้อย 116310909020-4
นายวิรภัทร ม่องปัญญา 116310909034-5

ใบงาน: การเสนอแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้

คำสั่ง:

1. ให้นักศึกษาเสนอแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้ โดยให้คงไว้ซึ่งเอกลักษณ์อัตลักษณ์ความเป็นปราจีนบุรี เมืองไข่มข้นประเทศ
2. ให้นักศึกษาร่างภาพต้นแบบผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้ที่นักศึกษาต้องการพัฒนาและวางจำหน่าย
3. ให้นักศึกษาอธิบายเหตุผลหรือที่มาและความสำคัญของผลิตภัณฑ์ที่นักศึกษาเสนอมา
4. ให้นักศึกษาอธิบายคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้ตามจินตนาการของนักศึกษา

1.ภาพต้นแบบผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้

ทอดมันปลากรายหน่อไม้



2. ที่มาและความสำคัญ

ตอบ ทอดมัน อาหารกินเล่นที่ทุกคนรู้จัก กินง่าย และราคาถูก เป็นการเพิ่มรายได้ให้ประชาชน และลดต้นทุนการผลิต ปลากรายผสมกับหน่อไม้แทนปริมาณแป้งที่มาก เนื่องจากหน่อไม้มีราคาถูก และมีส่วนประกอบของโปรตีนที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ หน่อไม้จากโคกหนองนาโมเดลจากจังหวัดปราจีนบุรี เป็นการสนับสนุนให้ประชาชนในท้องถิ่น นำหน่อไม้มาแปรรูป และเก็บรักษาโดยการแช่เยือกแข็งผลิตภัณฑ์ทอดมันดิบ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เน้นกระบวนการผลิตที่ยกระดับความปลอดภัย ด้วยหน่อไม้ที่ปลูกจากชุมชน โดยเป็นทอดมันสำเร็จรูปพร้อมทอด ก่อนรับประทาน

3.คุณลักษณะที่สำคัญของผลิตภัณฑ์

ตอบ -หน่อไม้วันละเยือกเกาะเป็นเนื้อเดียวกับเนื้อปลากราย มีกลิ่นพริกแกง

-ผ่านกระบวนการแช่เยือกแข็งผลิตภัณฑ์ ไม่ให้เกิดการเน่าเสียโดยเร็ว

-บรรจุถุงปิดสนิท

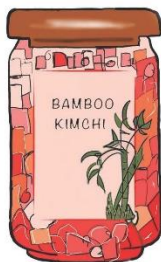
-ราคา 35 บาท/แพ็ค (250 กรัม)

ใบงาน: การเสนอแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้

คำสั่ง:

1. ให้นักศึกษาเสนอแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้ โดยให้คงไว้ซึ่งเอกลักษณ์/อัตลักษณ์ความเป็นปราชญ์บุรีเมืองไผ่ของประเทศ
2. ให้นักศึกษาร่างภาพต้นแบบผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้ที่นักศึกษาต้องการพัฒนาและวางจำหน่าย
3. ให้นักศึกษาอธิบายเหตุผลหรือที่มาและความสำคัญของผลิตภัณฑ์ที่นักศึกษาเสนอมา
4. ให้นักศึกษาอธิบายคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้ตามจินตนาการของนักศึกษา

1. ภาพต้นแบบผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้



2. ที่มาและความสำคัญ

เนื่องจากกิมจิเป็นเมนูอาหารที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากและถือเป็นเมนูที่ทำได้ง่ายไม่ยุ่งยาก เราจึงเล็งเห็นว่าถ้าเป็นหน่อไม้ไผ่ตงหวานปราชญ์บุรีจะมีรสชาติเป็นอย่างไร เราจึงได้คิดเมนูนี้ขึ้นมาเพราะหน่อไม้จากไผ่ตงหวานที่เราใช้ก็มีความกรอบหวานไม่แข็งและยังหาได้ง่ายเหมือนกับผักกาดอีกด้วย และเป็นการยกระดับไผ่ตงหวานปราชญ์บุรีด้วยวิธีการดองที่มีการควบคุมจุลินทรีย์ด้วยวิธีการพาสเจอไรส์เซชั่น ทำให้ได้รสชาติตามที่ต้องการและทำให้หน่อไม้ไผ่ตงหวานปราชญ์บุรีมีมูลค่าเพิ่มขึ้นและยังปลอดภัยต่อผู้บริโภคด้วย

3. คุณลักษณะที่สำคัญของผลิตภัณฑ์

- เป็นหน่อไม้กิมจิดองที่มีรสชาติเปรี้ยวหวานตาม มิกลิ่นเฉพาะตัว(ไม่ใช่กลิ่นจุน)
- เนื้อไผ่นุ่มไม่แข็งและเป็นเส้น
- ผ่านกระบวนการพาสเจอไรส์เซชั่น ฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายทั้งหมดปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- บรรจุในโหลแก้วที่ปิดสนิทปลอดภัยจุลินทรีย์ที่เป็นอันตราย
- ราคา 85 บาท(300 กรัม)

สมาชิกในกลุ่ม

น.ส.หนึ่งมินา โภคาผล	รหัสนักศึกษา 116310909015-4
นาย ณัฐภัทร ทิวะศิริ	รหัสนักศึกษา 116310909002-2
น.ส.อารียา พลมัน	รหัสนักศึกษา 116310909027-9
น.ส.กชนันท์ นันตะเคน	รหัสนักศึกษา 116310909009-7
น.ส. ปราณีรัตน์ เทียนน้อย	รหัสนักศึกษา 116310909004-8
น.ส.อภิชา เพ็ชรลงเลื่อม	รหัสนักศึกษา 116310909023-8

สมาชิกกลุ่ม			
นางสาว วรุทัย	ชัยสมบูรณ์	116310909006-3	
นางสาว ภัทราวดี	สมการณศรีสกุล	116310909007-1	
นางสาว วิชุดาพร	สังเกตุกิจ	116310909008-9	
นาย มนต์รี	ผลจันทร์	116310909014-7	
นางสาว ศิริรัตน์	เกษโกวิท	116310909001-4	
นางสาว จิรัชิตการณ	ภูสะอาด	116310909024-6	

ใบงาน: การเสนอแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้

คำสั่ง:

- ให้นักศึกษาเสนอแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้ โดยให้คงไว้ซึ่งเอกลักษณ์/อัตลักษณ์ความเป็นปราจีนบุรี เมืองไข่มุกแห่งประเทศ
- ให้นักศึกษาร่างภาพต้นแบบผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้ที่นักศึกษาต้องการพัฒนาและวางจำหน่าย
- ให้นักศึกษาอธิบายเหตุผลหรือที่มาและความสำคัญของผลิตภัณฑ์ที่นักศึกษาเสนอมา
- ให้นักศึกษาอธิบายคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้ตามจินตนาการของนักศึกษา

1. ภาพต้นแบบผลิตภัณฑ์อาหารจากหน่อไม้



2. ที่มาและความสำคัญ

หน่อไม้ นับเป็นวัตถุดิบที่มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ซึ่งนอกจากหน่อไม้แล้ว ลำต้นของมันก็ยังมีความสำคัญมากเช่นกัน โดยเราสามารถนำมาทำเป็นวัสดุเครื่องใช้ภายในบ้านได้ ส่วนหน่อของมันเราก็สามารถนำไปประกอบอาหารหรือแปรรูปอาหารในรูปแบบต่างๆ ได้ไม่ว่าจะเป็นการตากแห้ง การดอง หรือแม้กระทั่งการย่างถือเป็นวิธีการถนอมอาหารเพื่อให้อาหารคงอยู่ได้นาน เราจึงนำหน่อไม้มาแปรรูปในกระบวนการอบ โดยเราจะทำเป็นหน่อไม้แก้วเพื่อเป็นอาหารว่างให้แก่คนในครอบครัวได้และยังช่วยยกระดับให้หน่อไม้มีคุณค่ามากยิ่งขึ้น

3. คุณลักษณะที่สำคัญของผลิตภัณฑ์

- กรอบ อร่อย หวานหอมกลิ่นหน่อไม้สดๆ ไม่ใช้สารกันบูด หรือสิ่งเจือปนที่ก่อให้เกิดโรค
- ถนอมอาหารโดยการใช้กระบวนการอบลมร้อน
- บรรจุในถุงซิปล็อค
- ราคา 30/ถุง (120 กรัม)