

หัวข้อวิจัยข้าวเกรียบดอกไม้

ผู้ดำเนินการวิจัย 1. นางสาวอติพร เข้มกล้าด

2. นางสาวเหมือนแพรว จระนะรัตน์

3. นางสาวกนกวรรณ โฉมงาม

4. นางสาวกมลวรรณ โฉมงาม

5. นางสาวธัญวลัย เหล่าจันทร์

ที่ปรึกษา

1. นายธวัชชัย นิตยโชติ

2. นางสาวจิรัชญา ทศศรี

3. นางสาวพิมพ์วัลย์ ชำทวิ

4. นางสาวผกาฉัตรฐ์ พรายมี

5. นางสาวทัศนีย์ เบิกบาน

หน่วยงาน วิทยาลัยการอาชีพบ้านลาด

ปี พ.ศ. 2561-2562

บทคัดย่อ

จากการศึกษาวัตถุดิบในท้องถิ่นจังหวัดเพชรบุรี มีสินค้าเกษตรกรรมหลายอย่าง อาทิเช่น ตาลโตนด ผลไม้ต่างๆ ดอกไม้ เช่น ดอกอัญชัน ดอกบัวแดง ดอกแค ดอกผักตบชวา ซึ่งดอกไม้ที่กล่าวมานี้มีราคาถูก กลุ่มของข้าพเจ้าจึงได้ศึกษาวิธีการเพิ่มมูลค่าโดยการนำดอกไม้ดังกล่าวมาทำเป็นข้าวเกรียบ ซึ่งข้าวเกรียบในปัจจุบันนั้นก็จะมีทั้งข้าวเกรียบกุ่ม ข้าวเกรียบปลา ข้าวเกรียบฟักทอง ฯลฯ ซึ่งยังไม่มีใครจัดทำข้าวเกรียบดอกไม้ ซึ่งเป็นสิ่งแปลกใหม่ และนำดอกไม้ที่สามารถรับประทานได้และมีประโยชน์ มาทำเป็นข้าวเกรียบดอกไม้ไว้รับประทานเป็นอาหารว่าง เป็นการถนอมอาหารเพื่อให้สามารถเก็บไว้ได้นานและเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับดอกไม้ที่มีในท้องถิ่น

| | |
|-----------------------------|---|
| Research Title | Flower cracker |
| Researcher | 1. Miss BunyanuchNguankimSeng 2. Miss NanthawanPhanrod |
| Research Consultants | 1. Mister Thawatchai NitChot 2. Miss JiratchayaThatsri 3. Miss PimvalunchKumtawee 4. Miss. Pakachat Praymee 5. Miss. Thasanee Boekban |
| Organization | Banlatlandustrial and community Education college |
| Abstract | 2019 |

From studying local ingredients That the daily life of the Anchan flower can be seen naturally in a large number and the product is sold which has a bad price And can be stored for a long time My group therefore studied how to preserve food and add value to make a cracker. Which the current cracker will have both shrimp crackers Fish cracker Pumpkin cracker Which making the mushroom mushroom cracker Will preserve food for long storage and increase nutritional value and add value to the flower cracker