

ชื่อโครงการ	น้ำสลัดโรลซีฟู้ดจากน้ำเต้าหู้	
	Salad rolls seafood from Ceylon oak Fruit	
ผู้ทำโครงการ	1. นายธันวา	ปะติงโง
	2. นางสาวปิณฑา	นามจุมจัง
	3. นางสาวปิยฉัตร	หวังสุดใจ
ครูที่ปรึกษาโครงการ	1. นางสาวเพชรภรณ์	เสตเตมัย
	2. นายศิรินทร์	แก้วมะณี
	3. นางสาวอรอุมา	อนุอัน
สถานศึกษา	วิทยาลัยเทคนิควาปีปทุม	

บทคัดย่อ

โครงการวิทยาศาสตร์เรื่อง น้ำสลัดโรลซีฟู้ดจากน้ำเต้าหู้เพื่อศึกษาสูตรที่เหมาะสมในการทำน้ำสลัดโรลซีฟู้ดจากน้ำเต้าหู้ การศึกษาอายุการเก็บรักษาของน้ำสลัดโรลซีฟู้ดจากน้ำเต้าหู้ และการยอมรับทางประสาทสัมผัสของผู้ทดสอบชิมน้ำสลัดโรลซีฟู้ดโดยการใช้น้ำเต้าหู้สดและน้ำเต้าหู้หมักเพื่อทดแทนน้ำมะนาวในการทำน้ำสลัดโรล

จากการทดลองพบว่า น้ำสลัดโรลซีฟู้ดจากน้ำเต้าหู้ มีสีเขียว มีเนื้อสัมผัสที่ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ส่วนผสมไม่แยกชั้น มีกลิ่นน้ำเต้าหู้เล็กน้อย มีรสชาติกลมกล่อมได้รับการยอมรับจากผู้ทดสอบทางประสาทสัมผัสของการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดโรลซีฟู้ดจากน้ำเต้าหู้ผู้ทดสอบชิมที่ใช้ในการทดลองเป็นครู บุคลากร และนักศึกษา วิทยาลัยเทคนิควาปีปทุม จำนวน 30 คน ให้การยอมรับ ผลิตภัณฑ์น้ำสลัดโรลซีฟู้ดจากน้ำเต้าหู้ที่ปริมาณ 40 กรัม คุณภาพด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวม มีผลการประเมินอยู่ในระดับชอบปานกลาง ($\bar{x} = 7.56$) การทดสอบทางประสาทสัมผัสของการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสลัดโรลซีฟู้ดจากน้ำหมักเต้าหู้ที่ปริมาณ 35 กรัม คุณภาพด้านสี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบรวม มีผลการประเมินอยู่ในระดับชอบปานกลาง ($\bar{x} = 7.78$) เมื่อศึกษาอายุการเก็บรักษาน้ำสลัดโรลซีฟู้ดจากน้ำเต้าหู้ ที่อุณหภูมิ 7 องศาเซลเซียส ผลปรากฏว่า น้ำสลัดโรลซีฟู้ดสูตรน้ำเต้าหู้สด ระยะเวลาในการเก็บรักษาที่ 7 วัน น้ำสลัดโรลซีฟู้ดจะแยกชั้นและตกตะกอนเป็นเนื้อเดียวกัน สี กลิ่น เปลี่ยนแปลง น้ำสลัดโรลซีฟู้ดสูตรน้ำหมักเต้าหู้ ระยะเวลาในการเก็บรักษาที่ 7 วัน มีการแยกชั้นและตกตะกอนเป็นเนื้อเดียวกัน มีการเปลี่ยนแปลงของสี



ลายมือชื่อนักศึกษา.....ธันวา ปะติงโง
ลายมือชื่อครูที่ปรึกษา.....
ลายมือชื่อที่ปรึกษาพิเศษ.....