

การเพิ่มมูลค่า และการพัฒนานวัตกรรม ผลิตภัณฑ์อาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว้า สำหรับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านกล้วย ตำบลห้วยบง อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี

ผศ.ศิริลดา ศรีกอก (หัวหน้าโครงการ)

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

อ.ดร.ปาริส์ชชา แสงสุวรรณ

สาขาวิทยาศาสตร์ แขนงชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



ความเป็นมา

กล้วยน้ำว้า เป็นผลไม้พื้นบ้านที่คนไทยบริโภคและนิยมปลูกทุกครัวเรือน โดยสามารถปลูกได้ทั่วทุกภาคในประเทศไทยเนื่องจากปลูกง่ายให้ผลผลิตเร็ว ผลของกล้วยสามารถบริโภคได้ทั้งผลดิบ และผลสุก โดยกล้วยแต่ละระยะมีประโยชน์ต่างกัน เช่น กล้วยน้ำว้าดิบ ช่วยแก้โรคกระเพาะอาหารได้ดี เนื่องจากมีสารแทนนิน (Tannin) ซึ่งมีฤทธิ์ในการเคลือบกระเพาะอาหารและลำไส้ป้องกันการติดเชื้อ กล้วยน้ำว้าห่าม หรือกล้วยกึ่งดิบกึ่งสุก ช่วยแก้ท้องเสีย เนื่องจากมีปริมาณโพแทสเซียมสูง หากผู้ที่มีอาการท้องเสียรับประทานกล้วยห่าม สามารถช่วยชดเชยโพแทสเซียมให้กับร่างกาย และทำให้อาการท้องเสียบรรเทาลง กล้วยน้ำว้าสุก มีรสชาติอร่อย ผู้บริโภคนิยมรับประทาน ช่วยแก้ท้องผูก เนื่องจากมีสารเพคติน (Pectin) ซึ่งเป็นเส้นใยอาหารที่ละลายน้ำได้อยู่เป็นจำนวนมาก ทำให้ช่วยเพิ่มกากใยในระบบทางเดินอาหาร และยังมีคุณสมบัติเป็น 프리ไบโอติก (Prebiotic) ตามธรรมชาติ สามารถช่วยในการขับถ่ายได้เป็นอย่างดี และกล้วยน้ำว้าสุก ช่วยสร้างภูมิคุ้มกันให้กับร่างกาย ต้านโรคมะเร็ง ทำให้มีปริมาณเซลล์เม็ดเลือดขาวเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะกล้วยที่มีจุดดำมากๆ ก็จะมีสารเสริมภูมิคุ้มกันมากด้วย นอกจากนี้ส่วนอื่นๆของกล้วยยังสามารถนำมาใช้ประโยชน์ และมีสรรพคุณทางยาอีกด้วย เช่น ใยกล้วย ช่วยสมานแผล ใช้ห้ามเลือด หัวปลี แก้โรคในกระเพาะอาหารและลำไส้ แก้โลหิตจาง ลดน้ำตาลในเลือด รักษาเบาหวาน ขับน้ำนม ใบใช้ห่ออาหาร หรือนำมาปิ้งไฟใช้รักษาแผลไฟไหม้ ต้มกับน้ำใช้อาบแก้ผดผื่นคัน ห้ามเลือด และรักษาแผลสุนัขกัด ราก แก้ขัดเบา หยวกกล้วย ใช้เป็นอาหาร มีกากใยสูง กาบกล้วย ใช้ทำเชือกและงานหัตถกรรมต่างๆต่างๆ (ฐานข้อมูลส่งเสริมและยกระดับสินค้า OTOP, 2561)

วิสาหกิจชุมชนบ้านกล้วย ตั้งอยู่ที่ บ้านเลขที่ 6/1 ม.7 ต.ห้วยบง อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.สระบุรี มีสมาชิกทั้งสิ้น 8 ครัวเรือน จดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนเมื่อปี 2563 มีกิจการหลักคือการรวบรวมผลผลิตทางการเกษตรจากในชุมชนเพื่อส่งจำหน่ายให้กับตลาดสินค้าผักอินทรีย์ต่างๆในจังหวัดสระบุรี รวมทั้งมีการผลิตผลิตภัณฑ์อบแห้งต่างๆ ออกจำหน่าย โดยจุดเด่นของวิสาหกิจชุมชนนี้คือ มีผลิตภัณฑ์กล้วยตากพลังงานแสงอาทิตย์ และผงกล้วยน้ำว้าดิบ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อและมีการสั่งซื้อเข้ามาอยู่เสมอ รวมทั้งได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานเกษตร อำเภอลำลูกเกด จ.สระบุรี โดยสนับสนุนเครื่องอบพลังงานแสงอาทิตย์จำนวน 6 เครื่อง ซึ่งสินค้าของทางกลุ่มจำหน่ายด้วยการออกร้านที่ตลาดเกษตรหน้าสำนักงานที่ดิน จังหวัดสระบุรี และจำหน่ายประจำที่สวนล้อมศรีรินทร์ จังหวัดสระบุรี

จากการลงพื้นที่เพื่อศึกษาบริบท ปัญหา และความต้องการของทางกลุ่ม ทราบว่า ทางกลุ่มรับกล้วยน้ำว้ามาจากเกษตรกรในชุมชน โดยรับมาแบบกล้วยดิบทั้งเครือ จากนั้นผลดิบที่หิวสวยๆ จะสามารถจำหน่ายให้กลุ่มลูกค้าได้ โดยมีระยะเวลาการวางจำหน่ายได้ 4-5 วัน หลังจากนั้นก็กล้วยเริ่มสุกอม จะไม่สามารถจำหน่ายได้แล้ว ทางกลุ่มจะนำกล้วยน้ำว้าสุกเหล่านี้มาแปรรูปเป็นกล้วยตากพลังงานแสงอาทิตย์ ส่วนผงกล้วยน้ำว้าได้จากการนำกล้วยปลายหิวที่ผิวไม่สวย หรือหิวไม่สมบูรณ์ จำหน่ายไม่ได้ราคา หรือที่เรียกว่าตกเกรดมาแปรรูปเป็นผงกล้วยดิบ โดยจะนำกล้วยดิบมาปอกเปลือก หั่นเป็นแว่นตากแห้ง แล้วบดเป็นผง ซึ่งทางกลุ่มมีปัญหาเรื่องขยะจากเปลือกกล้วยน้ำว้า ที่เหลือจากการผลิตกล้วยตากและผงกล้วยน้ำว้าดิบ ซึ่งเดิมทางกลุ่มแก้ปัญหาด้วยการนำไปกองไว้โคนต้นไม้เพื่อให้เป็นปุ๋ย แต่เกิดปัญหาด้านแมลงตามมา ซึ่งบางครั้งมีการติดต่อให้เกษตรกรที่เลี้ยงวัวนำเปลือกกล้วยไปใช้เป็นอาหารสัตว์ แต่เนื่องจากในชุมชนใกล้ๆ ไม่มีการเลี้ยงสัตว์จึงมีขยะจากเปลือกกล้วยจำนวนมาก จึงต้องการให้ผู้

วิจัยช่วยแก้ปัญหา โดยการนำเปลือกกล้วยไปใช้ประโยชน์เพื่อเพิ่มมูลค่าต่อไป ทั้งนี้ผู้วิจัยมีแนวคิดที่จะใช้ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อแก้ปัญหา โดยจะนำเปลือกกล้วยไปใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร เนื่องจากเปลือกกล้วยน้ำว่าสามารถบริโภคได้ มีโพแทสเซียมสูง และมีใยอาหารสูง นอกจากนี้ยังมีทริปโตเฟน (Tryptophan) ซึ่งช่วยเพิ่มระดับเซโรโทนิน (Serotonin) ในร่างกาย ส่งผลกระทบต่ออารมณ์ทำให้ผ่อนคลายความเครียดได้ดี (ผกาดี ภูจันทร์, 2559) รวมทั้งมีงานวิจัยที่นำผงจากเปลือกกล้วยไปช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการในอาหารชนิดต่างๆ มากมาย

ทั้งนี้กระบวนการดำเนินงานจะเริ่มตั้งแต่การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์อาหาร การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า การสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาแล้ว และการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ได้จากโครงการให้กับกลุ่มวิสาหกิจฯ และผู้สนใจทั่วไป ซึ่งจะเป็นการดำเนินงานโดยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory action research) ที่มีการดำเนินงานร่วมกันระหว่างผู้วิจัย และสมาชิกในกลุ่มฯ ตั้งแต่ต้นจนจบกระบวนการ ผลสำเร็จของโครงการนี้จะทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ให้กับกลุ่มฯ เพื่อใช้ในการจำหน่ายเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับสมาชิกกลุ่มฯ และเป็นการสร้างรายได้ให้ชุมชนเนื่องจากมีการใช้ผลผลิตที่มีในชุมชนมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิต ก่อให้เกิดการกระจายรายได้ในชุมชนและเป็นการใช้ประโยชน์จากของเหลือในอุตสาหกรรมอาหาร รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่ได้ก็มีความปลอดภัยดีต่อสุขภาพผู้บริโภค มีกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานพร้อมบรรจุภัณฑ์ที่สามารถวางขายในท้องตลาด องค์ความรู้จะเป็นต้นแบบของกลุ่มอื่น ๆ ที่ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่น เพื่อให้มีความปลอดภัยมีมาตรฐาน และเป็นการสร้างรายได้ที่ยั่งยืน รวมทั้งเป็นการเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคที่ชื่นชอบผลิตภัณฑ์แปรรูปเพื่อสุขภาพอีกด้วย

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว่าตามความต้องการของผู้บริโภค
2. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าให้กับผลิตภัณฑ์อาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว่า
3. เพื่อสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์อาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว่าที่พัฒนาแล้ว
4. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ได้จากโครงการให้กับกลุ่มวิสาหกิจฯ และผู้สนใจทั่วไป

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านกล้วย ต.ห้วยบง อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.สระบุรี และประชาชนทั่วไป จำนวน 30 คน ตั้งอยู่เลขที่ 6/1 หมู่ 7 ต.ห้วยบง อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.สระบุรี

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

ธันวาคม 2566 - กรกฎาคม 2567

วิธีดำเนินโครงการ

1. การสำรวจความต้องการ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว่า
 - 1) สำรวจความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว่า
 - การสำรวจความต้องการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว่าผง ด้วย

แบบสอบถามกับผู้บริโภคทั่วไปที่มีอายุระหว่าง 15-65 ปี ในจังหวัดลพบุรี จำนวน 400 คน พบว่าผู้บริโภคต้องการให้พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว้า ให้เป็นขนมวาฟเฟิลมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 35 รองลงมาคือ คุกกี้ ทองม้วน และข้าวเกรียบตามลำดับ

จากนั้นทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสมของเปลือกกล้วยน้ำว้าผงโดยเริ่มจากการผลิตแป้งกล้วยน้ำว้า และเปลือกกล้วยน้ำว้าผง ศึกษาหาสูตรและกระบวนการผลิตที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ขนมวาฟเฟิลที่มีส่วนผสมของแป้งกล้วยน้ำว้า และเปลือกกล้วยน้ำว้าผง ศึกษารูปแบบของผลิตภัณฑ์ พัฒนาฉลากและบรรจุภัณฑ์ และสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาแล้ว

2) ผลิตแป้งกล้วยน้ำว้า และเปลือกกล้วยน้ำว้าผง

ด้วยการนำกล้วยน้ำว้าดิบมาล้างให้สะอาด ปอกเปลือกออก หั่นเป็นแผ่นบางๆ นำไปอบให้แห้งที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 5 ชั่วโมง จากนั้นนำไปบดให้เป็นผงละเอียด ร่อนผ่านตะแกรงขนาด 40 เมช เก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่แห้งและสามารถป้องกันความชื้นได้ แป้งกล้วยน้ำว้าที่ได้มีลักษณะเป็นผงสีเหลืองนวล



ลักษณะแป้งกล้วยน้ำว้า



ลักษณะของเปลือกกล้วยผง

ทำการผลิตเปลือกกล้วยน้ำว้าผง ด้วยการนำเปลือกกล้วยน้ำว้าดิบ นำไปอบให้แห้งที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 5 ชั่วโมง จากนั้นนำไปบดให้เป็นผงละเอียด ร่อนผ่านตะแกรงขนาด 40 เมช เก็บรักษาไว้ในภาชนะบรรจุที่แห้งและสามารถป้องกันความชื้นได้ เปลือกกล้วยน้ำว้าผงที่ได้มีลักษณะเป็นผงสีน้ำตาล

3) คัดเลือกสูตรพื้นฐานที่เหมาะสม

คัดเลือกสูตรของขนมวาฟเฟิลที่มีคุณภาพดีจากแหล่งต่างๆ จำนวน 4 สูตร จากนั้นทำการผลิตขนมวาฟเฟิล แล้วนำไปทดสอบความชอบกับผู้บริโภคด้วยวิธีการ 9-point hedonic scale กับผู้บริโภคจำนวน 50 คน เพื่อหาสูตรที่เหมาะสมในการนำมาใช้เป็นสูตรพื้นฐานในการพัฒนาเป็นขนมวาฟเฟิลที่เสริมเปลือกกล้วยน้ำว้าผง พบว่าสูตรพื้นฐานที่เหมาะสมในการนำไปพัฒนาต่อคือ สูตรที่ 2

4) ศึกษาการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งกล้วยน้ำว้าที่เหมาะสมในสูตรการผลิต

ทำการศึกษาการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งกล้วยน้ำว้าที่เหมาะสมในสูตรการผลิต โดยศึกษาการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งกล้วยน้ำว้าในอัตราส่วนร้อยละ 0, 10, 20 และ 30 ของ แป้งสาลี จากนั้นนำผลิตภัณฑ์ไปทดสอบความชอบกับผู้บริโภคด้วยวิธีการ 9-point hedonic scale กับผู้บริโภคจำนวน 50 คน พบว่าสูตรที่เหมาะสมในการนำไปพัฒนาต่อคือ การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งกล้วยน้ำว้า

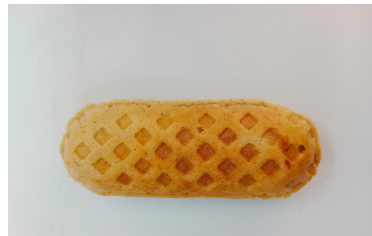
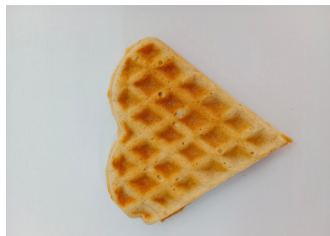
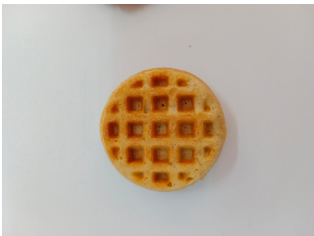
อัตราส่วนร้อยละ 20 ของแป้งสาลี

5) ศึกษาปริมาณเปลือกกล้วยผงที่เหมาะสมในสูตรการผลิต

โดยศึกษาปริมาณการใช้เปลือกกล้วยน้ำว้าผงในสูตรการผลิต ในอัตราส่วนร้อยละ 0, 1, 2 และ 3 ของส่วนผสมทั้งหมด จากนั้นนำผลิตภัณฑ์ไปทดสอบความชอบกับผู้บริโภคด้วยวิธีการ 9-point hedonic scale กับผู้บริโภคจำนวน 50 คน พบว่าสูตรที่เหมาะสม คือ การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งกล้วยน้ำว้าอัตราส่วนร้อยละ 20 ของแป้งสาลี และใช้เปลือกกล้วยน้ำว้าผงในสูตรการผลิต ในอัตราส่วนร้อยละ 2 ของส่วนผสมทั้งหมด

6) การศึกษาารูปแบบผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ขนมวาฟเฟิลที่มีส่วนผสมของแป้งกล้วยน้ำว้าและเปลือกกล้วยน้ำว้าผง

โดยทำการผลิตขนมวาฟเฟิลรูปร่างที่แตกต่างกันจำนวน 3 แบบ นำผลิตภัณฑ์ไปทดสอบความชอบกับผู้บริโภคด้วยวิธีการเรียงลำดับความชอบ (Ranking test) กับผู้บริโภคจำนวน 100 คน ผลการทดลองพบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่ชอบรูปแบบหัวใจมากที่สุด



2. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าให้กับผลิตภัณฑ์ขนมวาฟเฟิลที่มีส่วนผสมของแป้งกล้วยน้ำว้าและเปลือกกล้วยน้ำว้าผง

ใช้วิธีการสนทนากลุ่มกับผู้นำ และสมาชิกกลุ่มฯ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้และระดมความคิดในการเลือกชนิดและรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ต้องการ และการออกแบบฉลากสินค้า พบว่า ทางกลุ่มฯ ต้องการให้ผลิตภัณฑ์แต่ละชิ้นบรรจุในถุงพลาสติกของย่อยเล็กๆ และบรรจุของย่อยจำนวน 12 ชิ้นในบรรจุภัณฑ์ใหญ่อีกชั้นหนึ่ง โดยมีฉลากทั้งของย่อย และของใหญ่ ซึ่งบรรจุภัณฑ์ที่เลือกใช้ เน้นที่ราคาไม่แพง เนื่องจากผลิตภัณฑ์ขนมวาฟเฟิลมีอายุการเก็บรักษาไม่นานจึงไม่ต้องการลงทุนกับบรรจุภัณฑ์มากเกินไป

ส่วนฉลากของผลิตภัณฑ์ จากการระดมความคิดเห็นร่วมกันโดยใช้ประเด็นคำถาม และการเก็บรวบรวมข้อมูล เพื่อหาอัตลักษณ์ที่โดดเด่นของกลุ่มฯ เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการออกแบบฉลากของผลิตภัณฑ์ สรุปได้ว่าทางกลุ่มฯ ต้องการให้บนฉลากมี โลโก้บ้านกล้วย ซึ่งเป็นโลโก้เดิมของกลุ่มฯ เน้นโทนสีเขียว ชื่อผลิตภัณฑ์ที่ใช้คือ ขนมวาฟเฟิลบ้านกล้วย ส่วนการบรรจุใน 1 แพค จะบรรจุขนมวาฟเฟิลจำนวน 12 ชิ้น มีฉลากสำหรับบรรจุภัณฑ์ย่อย และฉลากสำหรับบรรจุภัณฑ์แบบแพค โดยมีรายละเอียดส่วนประกอบที่สำคัญ ภาพผลิตภัณฑ์ สถานที่ผลิต และข้อมูลติดต่อผู้ผลิตที่ชัดเจน ซึ่งทางผู้วิจัยได้ทำการออกแบบร่าง (Primary design) และปรับปรุงแบบฉลากของสินค้าตามความต้องการของสมาชิกในกลุ่มฯ จนพึงพอใจ

ซึ่งรูปแบบของฉลากผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้น



ส่วนประกอบโดยประมาณ	
แป้งเค้ก	25%
แป้งงาขาวโต	15%
นมสด	14%
ไข่ไก่	12%
แป้งกล้วยน้ำว้า	10%
น้ำตาล	10%
เนย	6%
เปลือกกล้วยน้ำว้าผง	5%
อื่นๆ	3%

พัฒนาผลิตภัณฑ์ดีเด่น
รางวัลชนะเลิศ
ประกวดงานศิลปกรรมและภาคโปสเตอร์ของทาง อบพวกรักษาสุขภาพชุมชน

ผลิตภัณฑ์
สำเร็จรูปอายุการเก็บรักษา 7/11 พู 7
อุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส 0 องศา

ทำมาเพื่อสุขภาพที่มอบให้โลก
เป็นไปเพื่อ
หลักมุ่งส่งเสริมและความเป็น

*** ข้อมูลสำหรับผู้อาหาร : มีข้าวสาร นม เนย ไข่ ***



3. การสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ขนมวาฟเฟิลที่มีส่วนผสมของแป้งกล้วยน้ำว้าและเปลือกกล้วยน้ำว้าผงที่พัฒนาแล้ว

ทำการสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภค ทำการศึกษาที่อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี และอำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี โดยใช้ตัวแทนของสมาชิกกลุ่มฯ และผู้บริโภคทั่วไปรวมทั้งสิ้นจำนวน 400 คน ใช้แบบสำรวจความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาแล้ว ทำการประเมินความพึงพอใจในด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ภาชนะบรรจุ ฉลากสินค้า ราคาจำหน่าย และภาพลักษณ์โดยรวมของผลิตภัณฑ์ ผลการวิจัยพบว่า ผู้บริโภค และสมาชิกในกลุ่มฯ ให้คะแนนความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ขนมวาฟเฟิลที่มีส่วนผสมของแป้งกล้วยน้ำว้าและเปลือกกล้วยน้ำว้าผงอยู่ในระดับพึงพอใจมากที่สุดในทุกคุณลักษณะที่ประเมิน

4. การถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ได้จากโครงการให้กับกลุ่มวิสาหกิจฯ และผู้สนใจทั่วไป

ผู้วิจัยนำองค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัย ลงพื้นที่เพื่อถ่ายทอดให้กับสมาชิกกลุ่มฯ และผู้สนใจทั่วไป จำนวน 30 คน ดำเนินการจัดอบรม ณ สถานที่ตั้งวิสาหกิจชุมชนบ้านกล้วย ตำบลห้วยบง อำเภอ

เฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี ในวันที่ 3-4 พฤษภาคม 2567 โดยมีหัวข้อที่อบรม และวิทยากรคือ
ภายหลังการดำเนินโครงการ มีการสำรวจความพึงพอใจที่มีต่อการจัดโครงการ พบว่า ได้รับความ
พึงพอใจในทุกด้าน อยู่ในระดับพึงพอใจมากที่สุด (4.56 จากคะแนนเต็ม 5.00)

การบูรณาการกับการเรียนการสอนและการวิจัย

มีการบูรณาการกับรายวิชา วท 4202731 นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหาร วิชา วท 4202736 การ
ประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส และการบูรณาการการวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์คูกี้แบ่ง
กล้วยน้ำว้าเสริมผงเปลือกกล้วย โดยนักศึกษาที่มีส่วนร่วมดำเนินโครงการ จำนวน 5 คน ทำหน้าที่ช่วย
รับลงทะเบียน จัดเตรียมเอกสาร วัสดุ อุปกรณ์การอบรมและทดลอง บันทึกข้อมูล ฯลฯ

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

ผลผลิต (Output)

1. มีต้นแบบผลิตภัณฑ์อาหารจากเปลือกกล้วยน้ำว้า ที่ชุมชนสามารถผลิตและจำหน่ายได้เอง 1
ผลิตภัณฑ์
2. ผู้ประกอบการที่เป็นสมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจฯ และผู้สนใจทั่วไป จำนวน 30 คน ได้รับองค์
ความรู้ ที่สามารถนำไปผลิตสินค้าจำหน่ายเพื่อเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว

ผลลัพธ์ (Outcome)

ด้านเศรษฐกิจ สมาชิกกลุ่มฯมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการผลิตผลิตภัณฑ์จากเปลือกกล้วยน้ำว้า
จำหน่าย

ด้านสังคม ชุมชนมีส่วนร่วมในการดำเนินโครงการ

ด้านวิชาการ เกิดองค์ความรู้ในการผลิตผลิตภัณฑ์จากเปลือกกล้วยน้ำว้า

ผลกระทบจากโครงการ (Impact)

ด้านเศรษฐกิจ เพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชน

ด้านสังคม ส่งเสริมการรวมกลุ่มในการสร้างอาชีพและมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

ด้านวิชาการ องค์กรความรู้ในการผลิตผลิตภัณฑ์จากเปลือกกล้วยน้ำว้า



ผลิตภัณฑ์จากเปลือกกล้วยน้ำว้า ได้รับรางวัลชนะเลิศ การประกวดผลิตภัณฑ์ชุมชนดาวเด่น ประจำปี 2567

