



การนำเสนองานของนักศึกษาฝึกงาน ครั้งที่1/2561

เพื่อนำเสนอปัญหาพิเศษปริญญาโท เรื่อง เครื่องดื่มอินทผลัมเพื่อสุขภาพ

วัตถุประสงค์หลักของการทำปัญหาพิเศษเรื่องนี้ พัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เครื่องดื่มอินทผลัม เพื่อสุขภาพด้านสารอาหารประเภทวิตามิน A, วิตามิน B1, วิตามิน B2, วิตามิน B6, วิตามิน K, แคลเซียม, ซัลเฟอร์, เหล็ก, โปแทสเซียม, ฟอสฟอรัส, แมงกานีส, แมกนีเซียม และน้ำมันโวลาทิล ไฟเบอร์ เบต้าแคโรทีน ลูทีน และซีแซนทีน และน้ำตาลฟรักโทส สำหรับเป็นอาหารฮาลาล

ขั้นตอนการศึกษา ใน 6 ประเด็น ดังนี้

1. ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของอินทผลัม
- 2.คุณค่าทาง โภชนาการ
- 3.กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์
- 4.วิธีการถนอมอาหาร
- 5.อาหารฮาลาล



อินทผลัม เป็นไม้ผลที่เจริญเติบโตได้ดีในสภาพที่มีอากาศร้อนและแห้งแล้ง แถบประเทศตะวันออกกลาง ผลมีทั้งขนาดเล็กและใหญ่ ลักษณะเป็นช่อ รสหวานฉ่ำรับประทานได้ทั้งผลดิบและผลสุก อินทผลัมเป็นผลไม้ที่ให้พลังงานได้อย่างรวดเร็วเนื่องจากมีน้ำตาลสูง



สารอาหารส่วนใหญ่เป็นคาร์โบไฮเดรตมากกว่า 70% อินทผลัมยังเป็นแหล่งที่ดีของใยอาหาร วิตามิน และแร่ธาตุ ได้แก่ วิตามิน A, วิตามิน B1, วิตามิน B2, วิตามิน B6, วิตามิน K, แคลเซียม, ซัลเฟอร์, เหล็ก, โปแทสเซียม, ฟอสฟอรัส, แมงกานีส, แมกนีเซียม และน้ำมันโวลาทิล ไฟเบอร์ เบต้าแคโรทีน ลูทีน และซีแซนทีน ดังนั้นอินทผลัมเหมาะแก่การพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า

วิธีทำน้ำอินทผลัม

1. นำอินทผลัมมาต้มในน้ำอาจจะใช้อัตราส่วนประมาณรเท่าของน้ำหนักอินทผลัมเพื่อต้มสกัดอินทผลัม
2. ตั้งไฟอ่อนเคี่ยวเกลือเล็กน้อยเพื่อเพิ่มรสชาติ เมื่อต้มได้ที่นำมาคั้นเอาแต่น้ำด้วยผ้าขาวบาง

การถนอมอาหาร

โดยใช้กรรมวิธีการถนอมอาหารแบบ Thermal Processing , Hot fill



อาหารฮาลาล (Halal Food)

หมายถึง อาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งอนุมัติตามบัญญัติศาสนาอิสลามให้มุสลิมบริโภคหรือใช้ประโยชน์ได้"



จัดทำโดย : นางสาวสุจิตรา เสี่ยงกล้า

นักศึกษาจากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรมและเทคโนโลยี