

รายงานผลการดำเนินงานโครงการ



โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลานิล

ด้วยเทคนิคปรุงสุกพร้อมรับประทาน

วันที่ 30 กันยายน 2559 ณ หอประชุมมหาชิราลงกรณ
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร

วันที่ 6 ธันวาคม 2559 ณ หอประชุมจามจูรี 1
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร

วันที่ 10 มีนาคม 2560 ณ โรงเรียนต่างอยพัฒนศึกษา
อำเภอต่างอย จังหวัดสกลนคร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

คำนำ

การจัดทำรายงานครั้งนี้เพื่อเป็นการประเมินความคิดเห็นต่อการจัดโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลาชนิดด้วยเทคนิคปรุงสุกพร้อมรับประทาน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 เพื่อให้ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดโครงการได้ประเมินผลการทำงานของโครงการ ให้ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติมต่อการจัดโครงการ เพื่อนำไปพัฒนาปรับปรุงการดำเนินโครงการในครั้งต่อไป ดังนั้น สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารในฐานะผู้ประเมินผลการดำเนินโครงการจึงได้จัดทำรายงานการประเมินผลการจัดโครงการในครั้งนี้ โครงการในครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดีด้วยความร่วมมือของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกภาคส่วน จึงขอขอบคุณทุกท่านมา ณ ที่นี้ และหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานผลการประเมินฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาและปรับปรุงการดำเนินงานต่อไป

คณะผู้จัดทำโครงการ

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
บทที่ 1 บทนำ	1
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
ตัวชี้วัดผลสำเร็จโครงการ	2
เป้าหมาย	2
บทที่ 2 วิธีดำเนินการ	3
การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลานิลด้วยเทคนิคปรุงสุกพร้อมรับประทาน	3
กิจกรรมการถ่ายทอดความรู้	3
บทที่ 3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	5
ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	5
ดัชนีวัดความสำเร็จ	6
บทที่ 4 สรุปผลการดำเนินการ	7
สรุปผลการดำเนินการ	7
ปัญหาอุปสรรค	7
ข้อเสนอแนะ	7
ภาคผนวก	9
1. ภาพกิจกรรม	

บทที่ 1

บทนำ

การประเมินโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลานิลด้วยเทคนิคปรุงสุกพร้อมรับประทาน มีรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับการประเมินโครงการ ดังนี้

- 1.1 หลักการและเหตุผล
- 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ
- 1.3 ตัวชี้วัดความสำเร็จ
- 1.4 เป้าหมาย

1.1 หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันถือได้ว่าเป็นยุคแห่งการเร่งรีบ ดิ้นรน แข่งขัน ต้องตื่นแต่เช้าเพื่อไปทำงานให้ทันเวลา ไม่มีเวลาในการประกอบอาหาร ทำให้ประชาชนเหล่านี้หันมาบริโภคอาหารจานด่วน กองโภชนาการ กรมอนามัยได้สำรวจพฤติกรรมกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นไทย พบว่า วัยรุ่นในเขต กรุงเทพมหานครและปริมณฑล อายุระหว่าง 12-18 ปี จำนวนร้อยละ 55.7 ชอบกินอาหารจานด่วนแบบตะวันตก ประเภทของอาหารจานด่วนที่นิยมรับประทานมากที่สุดคือ แฮมเบอร์เกอร์ พิซซ่า ไส้กรอก หรือแม้แต่อาหารปรุงสุกพร้อมรับประทานที่มีขายทั่วไปตามร้านสะดวกซื้อ

ในพื้นที่จังหวัดสกลนคร พบว่าเป็นแหล่งของปลาน้ำจืด เช่น ปลานิล และยังเป็นแหล่งโปรตีนที่สำคัญ ทางสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารจึงมีความคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลานิลด้วยเทคนิคปรุงสุกพร้อมรับประทานและถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ประชาชนผู้เลี้ยงปลาและหรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลานิลด้วยเทคนิคปรุงสุกพร้อมรับประทาน

1.3 ตัวชี้วัดผลสำเร็จโครงการ

1.3.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ตัวชี้วัดผลผลิต	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดกิจกรรมที่
1. รายงานผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์	1	1

1.3.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ตัวชี้วัดผลลัพธ์	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดวัตถุประสงค์ ข้อที่
1. มีผลิตภัณฑ์จากปลานิลด้วยเทคนิคปรุงสุกพร้อมรับประทาน	ชิ้น	100	1

1.4 เป้าหมาย

เกษตรกรและ/หรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องสามารถผลิตแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลานิลด้วยเทคนิคปรุงสุกพร้อมรับประทาน

บทที่ 2

วิธีดำเนินการ

การดำเนินการให้บริการวิชาการแก่สังคมในโครงการการพัฒนาจากปลานิลด้วยเทคนิคปรุงสุกพร้อมรับประทาน ได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลานิลด้วยเทคนิคปรุงสุกพร้อมรับประทานเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีจำนวน 1 ผลิตภัณฑ์ มีรายละเอียดที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

- 2.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลานิลด้วยเทคนิคปรุงสุกพร้อมรับประทาน
- 2.2 กิจกรรมการถ่ายทอดความรู้

2.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลานิลด้วยเทคนิคปรุงสุกพร้อมรับประทาน

ทางสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลานิลด้วยเทคนิคปรุงสุกพร้อมรับประทาน โดยเลือกเมนูปลาชุบเกล็ดขนมปังทอด (Crispy Fish Fillet) ไว้สำหรับเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบและทำการทดสอบหาส่วนผสมที่เหมาะสม ได้ผลดังนี้

ส่วนผสม

- | | |
|--------------------|--------------|
| 1. เนื้อปลานิลสด | 1000 กรัม |
| 2. เกล็ด | 5 กรัม |
| 3. ผงชูรส | 3 กรัม |
| 4. ผงปรุงรส (รสดี) | 3 กรัม |
| 5. ซอส | 1 กรัม |
| 6. ไข่ขาว | 30 กรัม |
| 7. แป้งข้าวโพด | 10 กรัม |
| 8. แป้งโกกิ | 30 กรัม |
| 9. น้ำเปล่า | 60 มิลลิลิตร |
| 10. เกล็ดขนมปัง | 50 กรัม |

วิธีทำ

ขั้นตอนที่ 1 นำเนื้อปลามาแล่เอาหนังออก โดยเฉพาะเนื้อข้างลำตัว หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ นำไปเข้าเครื่องบดหยาบ แล้วนำมาสับให้ละเอียดอีกครั้ง จากนั้นนำเนื้อปลาที่ได้มาปรุงรสโดยใช้เครื่องนวดแป้ง ตีให้เข้ากัน 3 นาที แล้วหมักทิ้งไว้ 5 นาที นำมาอัดใส่ในบล็อก บล็อกละ 250 กรัม

ขั้นตอนที่ 2 นำเข้าตู้แช่เยือกแข็งที่อุณหภูมิต่ำกว่า -30 องศาเซลเซียส นาน 12 ชั่วโมง หลังจากนั้นนำเนื้อปลาออกจากบล็อก แล้วเอาเข้าเครื่องสไลด์ ความหนา 8 มิลลิเมตร

ขั้นตอนที่ 3 เตรียมแป้งโกกิ 30 กรัม น้ำเปล่า 60 มิลลิลิตร ผสมให้เข้ากันและบดเกล็ดขนมปัง 100 กรัม เตรียมไว้ แล้วนำเนื้อปลาที่สไลด์เสร็จมาชุบแป้ง

2.2 กิจกรรมการถ่ายทอดความรู้

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จาก 2.1 จะนำไปแช่แข็งไว้ เพื่อใช้สำหรับการจัดแสดงผลงานผลิตภัณฑ์จากปลานิล และจะทำการละลายพร้อมทั้งอุ่นอาหารด้วยไมโครเวฟ

บทที่ 3

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 การวิเคราะห์ข้อมูล

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลานิลด้วยเทคนิคปรุงสุกพร้อมรับประทาน ชั้น 1 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ Crispy Fish Fillet และได้นำผลิตภัณฑ์ที่ได้นี้เข้าร่วมการจัดนิทรรศการทั้งหมด 3 ครั้ง โดยมีรายละเอียดดังนี้

3.1.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลานิลด้วยเทคนิคปรุงสุกพร้อมรับประทาน

จากการทดลองพบว่า กระบวนการที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ Crispy Fish Fillet ดังแสดงในแผนภาพดังต่อไปนี้



สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ได้จัดกิจกรรมแสดงผลงานภายใต้โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลานิลด้วยเทคนิคปรุงสุกพร้อมรับประทาน จำนวน 3 กิจกรรม ได้แก่

1. กิจกรรมจัดแสดงผลงานการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลานิลแปรรูปพร้อมบริโภค และเปิดตัวผลิตภัณฑ์ในโอกาสที่คุณธำปน สิริวัฒนภักดี หัวหน้าทีมประชารัฐภาคเอกชน นายอดิศักดิ์ เทพอาสน์ ผู้ว่าราชการจังหวัดสกลนคร และอธิบดีกรมการพัฒนาชุมชนการติดตามการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและประชารัฐ กลุ่มจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน 2 ในวันที่ 30 กันยายน 2559 ณ หอประชุมมหาวชิราลงกรณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

2. กิจกรรมจัดแสดงผลภัณฑ์ปลานิลแปรรูปพร้อมบริโภค ในโอกาสที่นายวิทยา จันทร์ฉลอง ผู้ว่าราชการจังหวัดสกลนคร เป็นประธานในที่ประชุมใหญ่สามัญประจำปี 2559 บริษัทประชารัฐสามัคคี สกลนคร วิสาหกิจเพื่อสังคม ในวันอังคารที่ 6 ธันวาคม 2559 ณ หอประชุมจามจุรี 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร

3. กิจกรรมจัดแสดงผลภัณฑ์ปลานิลแปรรูปพร้อมบริโภค ซึ่งเป็นกิจกรรมร่วมกับบริษัท ประชาารัฐรักสามัคคี สกลนคร วิสาหกิจเพื่อสังคม เนื่องในโอกาสที่ นพ.ธีระเกียรติ เจริญเศรษฐศิลป์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ ลงพื้นที่รับฟังปัญหาโรงเรียนที่เข้าร่วมโครงการโรงเรียนที่ต้องการความช่วยเหลือและพัฒนาเป็นพิเศษอย่างเร่งด่วน หรือโรงเรียน ICU (Intensive Care Unit) ในวันศุกร์ที่ 10 มีนาคม 2560 ณ โรงเรียนต่างอยพัฒนาศึกษา อำเภอต่างอย จังหวัดสกลนคร

3.2 ดัชนีวัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

3.2.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ตัวชี้วัดผลผลิต	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดกิจกรรมที่
1. รายงานผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์	1	1

3.2.1 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ตัวชี้วัดผลลัพธ์	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดวัตถุประสงค์ข้อที่
1. มีผลิตภัณฑ์จากปลานิล	ชิ้น	100	1

บทที่ 4

สรุปผลการดำเนินการ

ผลการประเมินโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลาด้วยเทคนิคปรุงสุกพร้อมรับประทาน โดยทางสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ขึ้นมา 1 ผลิตภัณฑ์ได้แก่ ปลานิลทอดกรอบชุบเกล็ดขนมปัง (Crispy Fish Fillet) และได้พัฒนารูปแบบการบริโภคโดยสามารถนำผลิตภัณฑ์มาอุ่นด้วยไมโครเวฟพร้อมรับประทานได้เลย ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์หลังจากผลิตเสร็จแล้วต้องทำการเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิแช่เยือกแข็ง

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารได้นำผลิตภัณฑ์ดังกล่าวไปจัดนิทรรศการจำนวน 3 ครั้ง ได้แก่

1. วันที่ 30 กันยายน 2559 ณ หอประชุมมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร
2. วันที่ 6 ธันวาคม 2559 ณ หอประชุมจามจุรี 1 มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร
3. วันที่ 10 มีนาคม 2560 ณ โรงเรียนต่างอยพัฒนศึกษา อำเภอต่างอย จังหวัดสกลนคร

ปัญหาอุปสรรค

ไม่มี

ข้อเสนอแนะ

ไม่มี

ภาคผนวก
ภาพกิจกรรม

ภาพกิจกรรม



ภาพที่ 1 ปลานิลสดแล้ว



ภาพที่ 2 ปลานิลบด

ภาพกิจกรรม (ต่อ)



ภาพที่ 3 ปลานิลอบบรรจุเปลือก



ภาพที่ 4 การจัดนิทรรศการ ครั้งที่ 1

ภาพกิจกรรม (ต่อ)



ภาพที่ 5 การจัดนิทรรศการครั้งที่ 1



ภาพที่ 6 การจัดนิทรรศการครั้งที่ 1

ภาพกิจกรรม (ต่อ)



ภาพที่ 7 การจัดนิทรรศการครั้งที่ 3



ภาพที่ 8 การจัดนิทรรศการครั้งที่ 3

ภาพกิจกรรม (ต่อ)



ภาพที่ 9 การจัดนิทรรศการครั้งที่ 3



ภาพที่ 10 การจัดนิทรรศการครั้งที่ 3