

หัวข้อวิจัย	การสร้างสรรคนวัตกรรมและคุณค่าให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพและ คู่มือการผลิตอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ : กรณีศึกษา วัดถุดิบท้องถิ่นจาก จังหวัดเชียงราย หนองคาย เพชรบุรี สุราษฎร์ธานี
ผู้ดำเนินการวิจัย	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกกานต์ วีระกุล นางจันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ นางสาวสุธิดา โสตา
หน่วยงาน	โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
ปี พ.ศ.	2560

การสร้างสรรคนวัตกรรมและคุณค่าให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ โดยมีกรณีศึกษา
วัดถุดิบท้องถิ่นจากจังหวัดเชียงราย หนองคาย เพชรบุรี สุราษฎร์ธานี พบว่า วัดถุดิบท้องถิ่นด้าน
อาหารที่นำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ มีดังนี้ ภาคเหนือ ได้แก่ ผักหวานป่า
สับปะรดนางแล ชาอัสสัม ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ ปลายี่สก ปลาเผา ปลาบึก ภาคกลาง
ได้แก่ ปูม้า มะนาว (พันธุ์แป้นรำไพ) ปลาอกกะแล้ และภาคใต้ ได้แก่ หอยเจาะ (หอยนางรมพันธุ์เล็ก)
กลางสาต สะตอ จากนั้น นำวัดถุดิบที่ได้รับคัดเลือกมาพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และปรับสูตรให้มี
ความเหมาะสม ภาคละ 5 ผลิตภัณฑ์ โดยผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร จำนวน 15 คน ได้ผลิตภัณฑ์ดังนี้
ภาคเหนือ ได้แก่ กัมมีสับปะรด ลูกอมเคี้ยวหนึบสับปะรด ขนมขบเคี้ยวอัดแท่งผสมสับปะรด ข้าว
เกรียบผักหวาน ชาอัสสัมแผ่นกรอบ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ ลูกชิ้นปลายี่สก ปลาบึกยอ
ปลาบึกแผ่นอบกรอบ ไส้กรอกปลายี่สก ข้าวเกรียบปลาเผา ภาคกลาง ได้แก่ ข้าวพองหน้าปลา
หอยงโรยงา กัมมีมะนาวแป้นรำไพ ปลาอกกะแล้หอยงรสธัญพืช ซอสมะนาวเข้มข้น ปูกรอบรส
ต้มยำ และภาคใต้ ได้แก่ เยลลี่กลางสาตพร้อมดื่ม แยมกลางสาต ผงโรยข้าวรสสะตอ ข้าวเกรียบหอยเจาะ
ผงโรยข้าวหอยเจาะสมุนไพร ผลิตภัณฑ์ที่ได้ทั้ง 20 ผลิตภัณฑ์ นำมาจัดทำคู่มือการผลิตผลิตภัณฑ์
อาหารท้องถิ่น โดยประกอบไปด้วยส่วนผสม และวิธีการผลิต เพื่อให้สามารถนำไปผลิตเพื่อจัด
จำหน่ายได้ต่อไป

Research Title	Creating Innovation and Value of Local Functional Food and Handbook for Local Functional Foods Production: A Case Studies of Local Raw Material from Chiang Rai, Nong Khai, Phetchaburi, Surat Thani Province
Researcher	Asst. Prof. Dr. Kanokkan weeragul Mrs. Chanchana Siripanwattana Miss Suthida Soda
Organization	School of Culinary Arts Suan Dusit University
Year	2017

Studied creating innovation and value of local functional food; a case studies of local raw materials from Chiang Rai, Nong Khai, Phetchaburi, Surat Thani Province showed that local food raw materials used for local functional food production were Phak whan, Chiangrai nanglae pineapple, Assam tea(North) Julian's golden-price carp fish, Basa fish, Giant catfish(North-east) crab, lime, Herrings fish(Central) Rock oyster, Langsat, Parkia (South). Selected raw materials were used to develop 5 local functional food products each region by 15 food specialists. The products were Pineapple gummy, Pineapple chewy, Pineapple snack bar, Phak whan cracker and Crispy Assam tea-leaf sheet (North) Julian's golden-price carp fish ball, Crispy giant catfish sausage, Crispy giant catfish sheet, Julian's golden-price carp sausage and Basa fish cracker (Northeast) Rice cracker with shredded fish, Lemon gummy, Dried shredded fish with Whole grain flavor, Lemon concentrate sauce and Crispy crab with Tom yum flavor (Central) Langsat jelly drink, Langsat jam, Rice Seasoning with Parkia, Rock oyster cracker and Rice Seasoning with Herbs and Rock oyster (South). All products including ingredients preparation and recipes were reported in Handbook: local food products.