

น้ำส้มสายชูผลไม้เพื่อสุขภาพ

ยุพารัตน์ แก่นจันทร์, ณัฐนิชา สัมมิตร, ธนาทิพย์ สิทธิชัย

สาขาการท่องเที่ยว วิทยาลัยเทคโนโลยีภูเก็ต

621088@ptech.ac.th, 0950413666, 621190@ptech.ac.th, 0952807980,

621007@ptech.ac.th, 0821912438

จุดเด่น น้ำส้มสายชูหมักธรรมชาติมีประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยป้องกันโลหิตจาง ช่วยชะลอความแก่ให้หน้าดูหนุ่มสาวอยู่เสมอ แก้โรคคัน กำจัดรังแค แก้ผมหดแตกปลาย ช่วยในการลดน้ำหนัก ช่วยในเรื่องของความจำ ช่วยทำให้ระบบย่อยอาหารดีขึ้น ทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อเกิดโรคในร่างกาย นอกจากนี้ยังสามารถนำน้ำส้มสายชูจากผลไม้ต่าง ๆ ไปใช้เป็นเครื่องปรุงอาหารได้อีกด้วย

วิธีการผลิต จัดตั้งโครงการ วางแผนออกแบบ และเตรียมข้อมูลที่ใช้ในการจัดทำน้ำส้มสายชู เช่น ศึกษาขั้นตอนในการจัดทำน้ำส้มสายชู น้ำส้มสายชูที่ได้แบบไม่ใช้อากาศ แต่ใช้ยีสต์เพื่อให้เกิดเอทิลแอลกอฮอล์ใส่แบคทีเรียเพื่อให้เปลี่ยนเอทิลแอลกอฮอล์ ให้กลายเป็นกรดน้ำส้ม หรือกรดแอซิติก จากกระบวนการหมักจากผลไม้ โดยการใช้ส่วนผสมจากผลไม้ต่าง ๆ นำมาหมักด้วยน้ำตาลให้เป็นแอลกอฮอล์ ออกแบบผลิตภัณฑ์ คำนวณต้นทุนสินค้า การกำหนดราคา จัดจำหน่ายสินค้าออนไลน์ผ่าน Facebook จัดทำแบบประเมินความพึงพอใจ สรุปผลและอภิปรายผล

ประโยชน์ที่ได้รับ 1.สามารถบ่มน้ำส้มสายชูจากผลไม้ต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพได้จริง 2.สามารถจัดทำเป็นเครื่องดื่มจากผลไม้ต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพได้จริง 3.สามารถนำน้ำส้มสายชูผลไม้เพื่อสุขภาพมาสร้างรายได้ และสามารถนำมาต่อยอดธุรกิจได้จริง

การนำไปขยายผลเชิงพาณิชย์ ผู้เรียนสามารถนำไปต่อยอดในการทำธุรกิจ หรือเป็นผู้ประกอบการร้านค้าออนไลน์ได้ในอนาคต

ภาพที่ 1: จัดจำหน่ายสินค้าออนไลน์ผ่าน Facebook

ภาพที่ 2: โลโก้ผลิตภัณฑ์

ภาพที่ 3: ผลิตภัณฑ์น้ำส้มสายชูจากผลไม้

