

## คุกกี้ของคุณแม่

สุพิชฌาย์ โพธิ์ชัย, ภัทรวดี ดวงจินดา, ประทานพร สุริย์ฉาย

สาขาวิชาการโรงแรม วิทยาลัยเทคโนโลยีวิมลบริหารธุรกิจ

50134@wbac.ac.th, 0860631102, 50270@wbac.ac.th 0945927635,

50370@wbac.ac.th, 0970941986

ในปัจจุบันนี้ปัญหาและเหตุการณ์ต่าง ๆ ทำให้คุณแม่เกิดความเครียด อาจทำให้น้ำนมของคุณแม่มีน้อยลง จากปัญหานี้ผู้จัดทำจึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ช่วยเสริมสร้างน้ำนมให้คุณแม่และมีประโยชน์ต่อร่างกาย ในรูปแบบของคุกกี้ ซึ่งเป็นขนมประเภทบิสกิต มีลักษณะเป็นชิ้นขนาดเล็กพอดีคำ โดยส่วนผสมหลักนั้นทำมาจากแป้งสาลี และเพื่อเพิ่มคุณประโยชน์ให้แก่คุกกี้ จึงผสมสมุนไพรอย่างขิงและหัวปลีลงไปในตัวแป้ง เนื่องจากสามารถเพิ่มปริมาณน้ำนมให้แก่คุณแม่หลังคลอดได้เป็นอย่างดี และสามารถเก็บไว้ได้นานเหมาะสำหรับเป็นของว่าง ภายใต้อุณหภูมิที่ชื่อ “คุกกี้ของคุณแม่”

หัวปลีหรือปลีกล้วย มักถูกนำไปใช้ทำเป็นอาหารโดยเฉพาะอาหารบำรุงน้ำนมมารดา นอกจากนั้นยังมีประโยชน์ในการลดระดับน้ำตาลในเลือด บำรุงเลือด ปลีตากแห้งใช้รักษาโรคโลหิตจาง เนื่องจากมีธาตุเหล็กมาก หัวปลีมีพลังงานน้อยกว่าผลกล้วยประมาณ 4-5 เท่า เนื่องจากมีคาร์โบไฮเดรตเป็นองค์ประกอบน้อยกว่าประมาณ 5-6 เท่า แต่มีคุณค่าทางโภชนาการอื่นใกล้เคียงหรือสูงกว่าผลกล้วย (กองโภชนาการ, 2544) ส่วนขิง มักถูกนำมาใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารเครื่องดื่มและยาแผนโบราณหรือการแพทย์ทางเลือกทั่วโลก ส่วนที่นำมาใช้ คือเหง้าหรือลำต้นใต้ดินของขิง เนื่องจากกลิ่นหอมและรสชาติที่เผ็ดร้อนของขิง โดยนำมาใช้รักษาโรคเกี่ยวกับทางเดินอาหาร แก้อาเจียน แก้อาการคลื่นไส้และปวดท้องได้ด้วย (Borrelli et al., 2004; Ghayur et al., 2005) นอกจากนี้ยังสามารถลดระดับคอเลสเตอรอลได้อีกด้วย

“คุกกี้ของคุณแม่” ทำมาจากคุกกี้ที่มีหัวปลีและขิงซึ่งมีคุณประโยชน์เพื่อช่วยขับน้ำคาวปลาหลังคลอด และเพื่อเพิ่มน้ำนมให้แก่คุณแม่ และมีวัตถุประสงค์เพื่อคิดค้นการทำสูตรและสร้างรายได้และพัฒนาอาหารเพื่อสุขภาพต่อไปในอนาคต



ภาพที่ 1 ผลิตภัณฑ์ “คุกกี้ของคุณแม่”