

ชื่อโครงการวิจัย : การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมะขามหวานเพื่อสร้างเศรษฐกิจชุมชน

ชื่อผู้วิจัย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญรัตน์ พิมพ์ภรณ์

หน่วยงาน : คณะเทคโนโลยีการเกษตร

ปีทำการวิจัย : พ.ศ. 2554

บทคัดย่อ

โครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมะขามหวานเพื่อสร้างเศรษฐกิจชุมชนเป็นชุดโครงการวิจัยซึ่งสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมะขามหวาน พบว่า (1) สภาพแสงและความชื้นมีผลต่อการงอกของปุ๋ยหมักมะขาม จำนวนใบต่อปุ๋ยหมักมะขาม ความสูงของต้น และขนาดของใบปุ๋ยหมักมะขาม (2) ผ้าฝ้ายย้อมสีเปลือกฝักมะขามหวานจะมีสีน้ำตาลอมเหลือง และสีจากเมล็ดมะขามจะมีสีน้ำตาลอมแดง ได้ผลิตภัณฑ์ 5 รูปแบบ คือ ผ้าคาดเตียง กระเป๋าทรงกลม กระเป๋าทรงสี่เหลี่ยม ผ้ารองวัสดุเย็บ ปัก ถัก ร้อย และเครื่องแขวน (3) เนื้อมะขามเปียกสามารถนำมาผสมโลชั่นที่มีลักษณะเนื้อของโลชั่นเนียนละเอียด สีขาว กลิ่นหอม ไม่มีการแยกชั้น โลชั่นไหลได้ดี ง่ายไม่เหนอะหนะ ต้นทุนการผลิตโลชั่นบรรจุหลอด 19 กรัมต่อหลอด ต้นทุนเท่ากับ 15.20 บาทต่อหลอด (4) ผลิตภัณฑ์กะหรีบับได้มะขามหวาน พบว่าได้มะขามหวานที่ได้รับการยอมรับสูงที่สุด มีอัตราส่วนระหว่างแป้งใน : แป้งนอกเท่ากับ 1 : 4 การเก็บรักษากะหรีบับดีที่สุดโดยอบด้วยฝาบอบลมร้อนที่อุณหภูมิ 175 องศาเซลเซียสเวลา 10 นาที ค่าเฉลี่ยความชอบระดับปานกลาง (7.14 ± 0.46) และบรรจุภัณฑ์กะหรีบับที่เป็นกระดาษเคลือบมันตกแต่งด้วยสติ๊กเกอร์ผู้บริโภคชอบมากที่สุดร้อยละ 84.00 (5) ทักษะคิดของผู้ซื้อผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจังหวัดเพชรบูรณ์ โดยตัดสินใจด้วยตนเองและนิยมเลือกซื้อของฝากของที่ระลึกประเภทบริโภค ประเภทใช้สอย ประเภทตกแต่ง และประเภทวัสดุงานศิลปะ

คำสำคัญ มะขามหวาน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เศรษฐกิจชุมชน

Project Research : Products Development from Sweet Tamarind for Produce Community.

The Researcher : Assistant Professor Boonrat Pimpaporn

Office : Rajabhat Phetchabun University

Year : 2011

Abstract

Research Project: Products development from sweet tamarind for produce community were found (1) the light and humidity affect the growth of composting tamarind. Number of tamarind leaves compost. The height of the tree. Tamarind leaf and compost. (2) Dyeing cotton tamarind shell is gland brown color. The color of tamarind seeds are reddish brown with product 5 types are cloth beds, spherical bag, square bag, fabric material and to hung. (3) Tamarind pulp can be mixed with lotion the texture of the skin profile white fragrant not separation. Lower layer flow well. Paint is not sticky. Production costs, the tubes containing 19 grams per tube cost was 15. 20 Baht per tube. (4) Products curry puff filling tamarind. The preserved filling tamarind was considered high. The ratio of starch was 1: 4, the best preserved curry puff with hot air oven at 175 °C for 10 minutes, the average preference level (7.14 +0.46) and curry puff packaging by paper glaze with stickers like most consumers, 84.00 % . (5) The attitude of the purchase souvenirs Phetchabun. Self-determination and choice by purchasing a souvenir of the consumption of material and decoration of living art.

Keywords : Sweet Tamarind, Products Development and Produce Community