

ทะเลเดิנדง

อุทุมพร พงศ์พันธ์, จุฑามาศ เกตุสุขแสง,

สุกัญญา โกศล, ซอติกิม แมงแก

สถานที่ติดต่อ: วิทยาลัยเทคโนโลยีภูเก็ต

หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อ: 093-0871596, 093-577402,

061-1725856, 083-514083

E-mail: 641116@ptech.ac.th, 651101@ptech.ac.th,

641103@ptech.ac.th, 641119@ptech.ac.th

น้ำพริกเป็นอาหารไทยประเภทเครื่องจิ้มชนิดหนึ่ง เป็นหนึ่งในอาหารไทยที่นิยมผลิตลงบรรจุภัณฑ์เพื่อส่งขายต่างประเทศ ผู้จัดทำได้เห็นความสำคัญของการพัฒนาทางด้านรสชาติและผลิตภัณฑ์ที่มีความแปลกใหม่ โดยการตั้งชื่อที่ทำให้เป็นที่รู้จัก คือ ทะเลเดิנדง ซึ่งมีส่วนประกอบที่เป็นเนื้อปลาเสีเสียด ช่วยป้องกันคอหอยพอก ตะไคร้ ช่วยลดอาการปวดเมื่อย ข่า ช่วยขับลม ใบมะกรูด ช่วยต่อต้านมะเร็งได้ พริก ช่วยลดน้ำหนักได้ ซึ่งเป็นสมุนไพรท้องถิ่นปลอดสารพิษ แล้วได้นำผลิตภัณฑ์จัดจำหน่ายผ่าน IG , Page Facebook, Shopee, TikTok เพื่อหารายได้ระหว่างเรียน

น้ำพริกทะเลเดิנדงมีรสชาติที่แปลกใหม่ทันสมัย เนื้อปลา ตะไคร้ ใบมะกรูด ข่า พริก ช่วยชะลอริ้วรอย ปรับฮอร์โมนในร่างกาย ต้านมะเร็ง และยังช่วยลดน้ำหนักได้แนะนำให้แช่ตู้เย็น เพื่อยืดอายุการจัดเก็บสินค้า ในกรณีที่อยู่ในอุณหภูมิปกติ สินค้าจะมีอายุไม่เกิน 1-3 อาทิตย์ จะทำให้สินค้าขึ้นรา

วิธีการขั้นตอนในการสร้างชิ้นงาน ศึกษาความเป็นไปได้ของผลิตภัณฑ์ ลงพื้นที่หาวัตถุดิบ ทดลองทำผลิตภัณฑ์ ทำการเก็บรวบรวมข้อมูล นำสินค้าขาย สรุปผล



ภาพที่ 1 น้ำพริกทะเลเดิנדง