



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

แยมเงาะแกนสับปะรด

Rambutan Mix Pineapple Core Jam

โดย

นายจิระสมบัติ สมบัติจันทร์ รหัส 6004400146

รายงานนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาสหกิจศึกษา รหัส 116-495

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2563

หัวข้อโครงการ แยมเงาะแกนสับประด
(Rambutan Mix Pineapple Core Jam)
รายชื่อผู้จัดทำ นายจิระสมบัติ สมบัติจันทร์
ภาควิชา อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์นันท์นิ ทองอร

อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาภาควิชาอุตสาหกรรมการ
ท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2563



.....
.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุจ ลิ้มปะวัฒน์)

ชื่อโครงการ	: แยมเงาะแกนสับปะรด
หน่วยกิต	: 5
ผู้จัดทำ	: นายจิระสมบัติ สมบัติจันทร์
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์นันท์นิ ทองอร
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
สาขาวิชา	: การโรงแรม
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา / ปีการศึกษา	: 3/2563

บทคัดย่อ

จากการที่ได้ปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพ ในแผนกโรงอาหาร ผู้จัดทำได้สังเกตเห็นถึงปัญหาจากการที่มีผลไม้เหลือทิ้งเป็นจำนวนมากในแต่ละวัน ซึ่งผลไม้บางอย่างไม่สามารถเก็บไว้ได้นานเพราะเนื่องจากเป็นของสด เช่น เงาะ มังคุด ลำไย สับปะรด มะละกอ เป็นต้น โดยเงาะ นั้นเป็นผลไม้ที่มีเหลือมากที่สุด ดังนั้นผู้จัดทำจึงได้เห็นแนวทางในการแก้ปัญหาโดยการนำผลไม้ที่เหลือมาทำเป็นแยม ซึ่งวัตถุประสงค์ของโครงการคือ 1) เพื่อศึกษาการทำแยมในรูปแบบใหม่ 2) เพื่อเป็นการช่วยลดการทิ้งขยะสดจำพวกผลไม้ 3) เพื่อช่วยในการลดต้นทุนการซื้อแยมของทางโรงแรม โดยแยมที่นำมาทำนั้นเป็นการนำเงาะมาผสมกับตัวแกนสับปะรดที่หั่นเป็นลูกเต๋า ซึ่งสับปะรดจะเป็นตัวเพิ่มรสชาติที่เปรี้ยวอมหวานให้กับตัวเงาะ และตัวแกนสับปะรดยังเป็นตัวเพิ่มเนื้อสัมผัสให้กับแยมได้เป็นอย่างดี

ผู้จัดทำได้ทำการสำรวจแบบความพึงพอใจของแยมเงาะแกนสับปะรด จากกลุ่มตัวอย่างพนักงานของโรงแรม จำนวน 25 คน เพื่อให้ทราบถึงผลของโครงการ พบว่าพนักงานของโรงแรมมีความพึงพอใจมากในด้านของความสะอาด ปริมาณของแยมเนื้อสัมผัสรสชาติแยม รองลงมาคือสีกลิ่นและกลิ่นของแยม ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโครงการแยมเงาะแกนสับปะรด มีความพึงพอใจรวมอยู่ที่ระดับมาก

คำสำคัญ : แยม / เงาะ / แกนสับปะรด

Project Title : Rambutan Mix Pineapple Core Jam
Credits : 5
By : Mr. Jirasombat Sombatjan
Advisor : Miss Nantinee Thongorn
Degree : Bachelor of Arts
Major : Hotel
Faculty : Liberal Arts
Semester / Academic year : 3/2020

Abstract

During work at the Millennium Hilton Bangkok in the canteen department, the intern saw the problem of a large amount of fruit wasted each day. Some fruits cannot be stored for a long time because they are fresh, such as rambutans, mangosteens, longans, pineapples and papayas. Rambutan was the fruit that had the most leftovers, therefore, the intern found a solution to the problem by bringing the remaining fruit to make jam. The objectives of the project were: 1) to study new forms of jam making; 2) to reduce the waste of fresh fruit; 3) to help reduce the cost of purchasing jams at the hotel. The jam was made with rambutan mixed with a diced pineapple core. The pineapple adds a sweet and sour taste to the rambutan, and the pineapple core is also a great addition to the texture of the jam.

The author conducted a satisfaction survey of rambutan mix pineapple core jam from a sample of 25 hotel employees to know the results of the project. It was found that the hotel staff were highly satisfied in terms of cleanliness, quantity of jam, texture, and flavor of the jam, followed by the color and aroma of the jam. Therefore, it can be concluded that the rambutan mix pineapple core jam project was satisfactory.

Keywords: Jam /Rambutan/ Pineapple Core

Approved by



กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่ผู้จัดทำได้มาปฏิบัติโครงการงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรม มิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ ตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน ถึง 10 กันยายน พ.ศ. 2564 ส่งผลให้ผู้จัดทำได้รับความรู้ และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมาย สำหรับรายงานสหกิจฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยความร่วมมือและสนับสนุน ดังนี้

1. คุณศิริินภา ภูพูน ตำแหน่ง Cook 1
2. อาจารย์ นันทินี ทองอร ตำแหน่ง อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจ

และบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำและช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน ผู้จัดทำขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลและเป็นที่ปรึกษาการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ตลอดจนให้การดูแลและความเข้าใจกับการทำงานจริง ซึ่งผู้จัดทำขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ ที่นี้ด้วย

ผู้จัดทำ

นายจิระสมบัติ สมบัติจันทร์

5 กันยายน 2564

สารบัญ

จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
Abstract	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์.....	1
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	1
บทที่ 2 รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ	
2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ.....	2
2.2 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณฑ์ การให้บริการหลักขององค์กร	4
2.3 การให้บริการห้องพัก	4
2.4 ห้องอาหารและบาร์	10
2.5 ห้องประชุมสัมมนาและการจัดเลี้ยง	13
2.6 สิ่งอำนวยความสะดวก	15
2.7 รูปแบบการจัดการองค์การและการบริหารงานของโรงอาหาร (Canteen)	16
2.8 ตำแหน่งงานที่ได้รับมอบหมาย	17
2.9 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย	17
2.10 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา.....	18
2.11 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน	18
2.12 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน	20
2.13 สรุปผลการดำเนินงานสหกิจ	21
2.14 ข้อเสนอแนะและการปฏิบัติงานสหกิจ	21

สารบัญ (ต่อ)

บทที่ 3 ทบทวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

3.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับแยม.....	22
3.2 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำแยม	24
3.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	29

บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน

4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	23
4.2 วัตถุดิบและอุปกรณ์การทำแยมเงาะแกนสับปรด.....	23
4.3 สรุปข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม	38

บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการจัดทำโครงการสหกิจศึกษา.....	41
5.1.1 สรุปโครงการ.....	41
5.1.2 ปัญหาที่พบในโครงการ	41
5.1.3 การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ	42

บรรณานุกรม

ภาคผนวก

- ภาคผนวก ก ภาพการปฏิบัติงาน
- ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม
- ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา
- ภาคผนวก ง บทความวิชาการ
- ภาคผนวก จ โปสเตอร์
- ภาคผนวก ฉ บันทึกการปฏิบัติงาน
- ภาคผนวก ช ประวัติผู้จัดทำ

สารบัญตาราง

ตารางที่ 2.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ	20
ตารางที่ 4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ	38
ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ	38
ตารางที่ 4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามระดับการศึกษาสูงสุด.....	39
ตารางที่ 4.5 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนกงาน	39
ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเฉลี่ยเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อ โครงการ	40



สารบัญรูปภาพ

รูปที่ 2.1 โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ	2
รูปที่ 2.2 สัญลักษณ์ของโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ	4
รูปที่ 2.3 แผนที่โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ.....	4
รูปที่ 2.4 ห้องคิงดิลักซ์รีเวอร์วิว	5
รูปที่ 2.5 ห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟรีเวอร์วิว	5
รูปที่ 2.6 ห้องคิงพาโนรามิกรีเวอร์วิวสวีท	6
รูปที่ 2.7 ห้องคิงแฟมิลีรีเวอร์วิว	6
รูปที่ 2.8 ห้องทวินแฟมิลีรีเวอร์วิว.....	7
รูปที่ 2.9 ห้องทวินพาโนรามิกรีเวอร์วิว.....	7
รูปที่ 2.10 ห้องทวินรีเวอร์วิว	8
รูปที่ 2.11 ห้องคิงรีเวอร์วิวสวีท.....	8
รูปที่ 2.12 ห้องทวินคิลักซ์รีเวอร์วิว	9
รูปที่ 2.13 ห้องรอยัลสวีท	9
รูปที่ 2.14 Flow Restaurant	10
รูปที่ 2.15 Yuan	10
รูปที่ 2.16 Prime.....	11
รูปที่ 2.17 Executive Lounge.....	11
รูปที่ 2.18 Three Sixty	12
รูปที่ 2.19 The Lantern	12
รูปที่ 2.20 Maya	13
รูปที่ 2.21 ห้องแกรนด์บอลรูม.....	13
รูปที่ 2.22 ห้องธนบุรีบอลรูม.....	14
รูปที่ 2.23 ห้องประชุมที่ฮิลตัน	14
รูปที่ 2.24 Health Club	15
รูปที่ 2.25 The Beach.....	15
รูปที่ 2.26 Eforea Spa	16

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

รูปที่ 2.27 ผังบริหารงานของโรงอาหาร (Canteen).....	16
รูปที่ 2.28 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	17
รูปที่ 2.29 พนักงานที่ปรึกษา.....	18
รูปที่ 3.1 แยม.....	23
รูปที่ 3.2 ประเภทของแยม.....	24
รูปที่ 3.3 เงาะ.....	25
รูปที่ 3.4 สับปะรด.....	27
รูปที่ 3.5 น้ำผึ้ง.....	28
รูปที่ 3.6 เกลือ.....	29
รูปที่ 3.7 ผงเจลาติน.....	31
รูปที่ 4.1 นำเนื้อเงาะสับละเอียดเทลงใส่ในหม้อ.....	35
รูปที่ 4.2 นำน้ำผึ้งเทใส่ตามลงไป.....	35
รูปที่ 4.3 การเคี่ยวส่วนผสมให้เข้ากัน.....	36
รูปที่ 4.4 การนำตัวแยมมาน็อกน้ำแข็งเพื่อคายความร้อน.....	36
รูปที่ 4.5 นำแยมเก็บใส่ในวัสดุที่เตรียมไว้.....	37

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพ (Millennium Hilton Bangkok) ตั้งอยู่ริมฝั่งของแม่น้ำเจ้าพระยาในย่านเก่าแก่บนฝั่งธนบุรี บริเวณโรงแรมมีความกว้างติดริมแม่น้ำถึง 55 เมตร จึงมีจุดเด่นอยู่ที่ทิวทัศน์ที่น่าประทับใจการที่ผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติสหกิจศึกษาที่ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพ ในแผนกโรงอาหาร (Canteen) ซึ่งเป็นแผนกที่ทำอาหารให้กับพนักงานในโรงแรม ระยะเวลาที่ได้ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาในแผนกนี้นั้นทำให้ได้เรียนรู้งานต่างๆภายในครัว เช่น การจัดเตรียมวัตถุดิบก่อนประกอบอาหาร ขั้นตอนในการประกอบอาหาร การจัดเก็บสิ่งของเข้าสู่แช่เย็น และห้องเก็บวัตถุดิบ (Store Room) ซึ่งสิ่งของหรือวัตถุดิบจะมีการส่งเข้ามาในแต่ละในอาทิตย์ แล้วแยกจำแนกประเภทเก็บให้เป็นระเบียบ จากการที่ได้ปฏิบัติงานไปได้ในระยะเวลาหนึ่งนั้นทางผู้จัดทำได้สังเกตเห็นถึงปัญหาในแผนกนั้นก็คือ มีผลไม้เหลือทิ้งเป็นจำนวนมากในแต่ละวัน และผลไม้บางอย่างก็ไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน อย่างเช่น เงาะ มังคุด ลำไย สับปะรด มะละกอ เป็นต้น ผู้จัดทำจึงทำการสังเกตว่าในแต่ละวันนั้นมีผลไม้อะไรที่มีเหลือมากที่สุด นั่นก็คือ เงาะ

ดังนั้นทางผู้จัดทำจึงได้ไปปรึกษากับทางพี่เลี้ยงและอาจารย์ที่ปรึกษาว่าจะนำเอาเงาะที่เหลือนั้นมาทำเป็นแยมรูปแบบใหม่ เพราะโดยปกติแยมที่ทางโรงแรมใช้ก็จะเป็นแยมทั่วไปที่นำมาทำขนม หรือใช้ในอาหารเช้า เช่น แยมส้ม แยมสับปะรด แยมสตอเบอรี่ เป็นต้น แต่แยมที่ผู้จัดทำจะเป็นการนำเอาเงาะมาผสมกับตัวแกนสับปะรดที่หั่นเป็นลูกเต๋า ซึ่งสับปะรดจะเป็นตัวเพิ่มรสชาติที่เปรี้ยวอมหวานให้กับตัวเงาะ และตัวแกนสับปะรดยังเป็นตัวเพิ่มเนื้อสัมผัสให้กับแยมได้อีกด้วย ถือได้ว่าเป็นการทำแยมในรูปแบบใหม่ เพื่อใช้สำหรับรับประทานคู่กับเบเกอรี่ ในไลน์อาหารเช้าให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการของทางโรงแรม นอกจากนี้ยังเป็นการช่วยลดการทิ้งขยะสดจำพวกผลไม้ที่ค้างสต็อก และเป็นการช่วยลดต้นทุนในการสั่งซื้อแยมให้กับโรงแรมได้อีกทางหนึ่งด้วย

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อศึกษาการทำแยมในรูปแบบใหม่
- 1.2.2 เพื่อเป็นการช่วยลดการทิ้งขยะสดจำพวกผลไม้
- 1.2.3 เพื่อช่วยในการลดต้นทุนการซื้อแยมของ โรงแรม

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านพื้นที่

โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพ (Millennium Hilton Bangkok) แผนกโรงอาหาร (Canteen) ชั้น P3

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร

การเลือกกลุ่มตัวอย่างในการเก็บข้อมูลในครั้งนี้เป็นการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจงโดยใช้กลุ่มตัวอย่างพนักงานภายในโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพ แผนกโรงอาหาร

1.3.3 ขอบเขตด้านเวลา

เก็บรวบรวมข้อมูลดำเนินงานตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน 2564 ถึงวันที่ 10 กันยายน 2564 รวมระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์

1.3.4 ขอบเขตด้านข้อมูลเนื้อหา

ผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารให้เป็นผลิตภัณฑ์แฮมผลไม้ โดยทำการศึกษาขั้นตอนการถนอมอาหารรวมถึงวิธีการทำแฮมว่ามีขั้นตอนอย่างไรจากแหล่งข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งงานวิจัย หนังสือ บทความ และสื่อออนไลน์

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 เพื่อสร้างสรรค์เมนูใหม่ๆจากวัตถุดิบที่เหลือทิ้ง

1.4.2 สามารถไปต่อยอดเป็นธุรกิจส่วนตัวได้ในอนาคต

1.4.3 เพื่อเพิ่มทางเลือกการบริโภคให้แก่ลูกค้า

บทที่ 2

รายละเอียดการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

2.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ	: โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ (Millennium Hilton Bangkok)
สถานที่ตั้ง	: 123 ถนนเจริญนคร เขตคลองสาน แขวงคลองตันใต้ กรุงเทพฯ 10600
เบอร์โทรศัพท์	: 02-4422000
เว็บไซต์	: www.hilton.com

โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ ตั้งอยู่บนถนนเจริญนคร ริมน้ำเจ้าพระยาในย่านเก่าแก่บนฝั่งธนบุรี บริเวณโรงแรมมีความกว้างติดริมแม่น้ำถึง 55 เมตร มีอาคารที่มีความสูง 32 ชั้น มีจุดเด่นคือ ทิวทัศน์ รวมถึงมีห้องพักแขกและห้องสวีท 533 ห้อง ที่ติดวิวแม่น้ำ มีห้องอาหารบาร์และลานจิบที่รับรางวัล มีห้องจัดงานที่ทันสมัย 17 ห้อง อีกทั้งยังมีสถานที่ท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมอยู่ไม่ไกลจากโรงแรม เช่น วัดอรุณ วัดโพธิ์ และถนนข้าวสาร เป็นต้น การเดินทางมายังโรงแรมนั้นสามารถมาได้จากทั้งทางน้ำถนนและรถไฟฟ้าโดยทางโรงแรมจัดเรือบริการรับส่งฟรีทุก 20 นาที



รูปที่ 2.1 โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ

ที่มา : http://ebkkhotels.blogspot.com/2015/04/blog-post_46.htm



รูปที่ 2.2 สัญลักษณ์ของโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพ
ที่มา : <https://twitter.com/hiltonbangkok/status/629951589705490433>



รูปที่ 2.3 แผนที่โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพ
ที่มา : <https://www.bloggang.com/m/viewdiary.php?id=pakwan&month=07->

2.2 ลักษณะการประกอบการผลิตภัณ์ท์ การให้บริการหลักขององค์กร

โรงแรมมีขนาดทั้งหมด 32 ชั้น มีห้องพัก 533 ห้อง ห้องอาหาร 7 ห้อง ห้องประชุม 17 ห้อง

2.3 การให้บริการห้องพัก

ประเภทของห้องพักโรงแรมมีดังนี้ 1) ห้องดีลักซ์ ริเวอร์วิว 368 ห้อง 2) ห้องเฟมิลี่ ริเวอร์วิว 16 ห้อง 3) ห้องเอ็กเซ็กคิวทีฟ ริเวอร์วิว 76 ห้อง และ 4) ห้องสวีท 73 ห้อง ทั้งหมดตกแต่งอย่างหรูหราพร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกคุณภาพสูง ทุกห้องมีการออกแบบภายในที่ร่วมสมัย

2.3.1 ประเภทห้องพัก

2.3.1.1 ห้องคิงดีลักซ์ ริเวอร์วิว

สามารถมองเห็นวิวแม่น้ำเจ้าพระยาและวิวตัวเมืองที่งดงามจากห้องพักนี้ซึ่งตกแต่งในรูปแบบร่วมสมัยอย่างสวยงามพร้อมพื้นที่นั่งเล่นที่มีอ่างอาบน้ำแยกส่วนฝักบัว และมีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน



รูปที่ 2.4 ห้องคิงดีลักซ์ริเวอร์วิว

ที่มา : https://www.hiltonhotels.com/th_TH/thailand/millennium-hilton-bangkok/

2.3.1.2 ห้องเอ็กsekคิวทีฟริเวอร์วิว

ตั้งอยู่บนชั้น 24 ขึ้นไป ห้องนี้เป็นสถานที่เฉพาะสำหรับชมทิวทัศน์ของแม่น้ำเจ้าพระยา มีสระน้ำวนและฝักบัวเรนชาวเวอร์ แยกที่เข้าพักในห้องนี้จะสามารถเข้าใช้บริการเอ็กsekคิวทีฟเลานจ์บนชั้น 31 ได้



รูปที่ 2.5 ห้องเอ็กsekคิวทีฟริเวอร์วิว

ที่มา : https://www.hiltonhotels.com/th_TH/thailand/millennium-hilton-bangkok/

2.3.1.3 ห้องคิงพาโนรามิกรีเวอร์วิวสวีท

ห้องขนาด 67 ตร.ม./720 ตร.ฟุต นี้ประกอบด้วยเตียง Serenity Hilton ขนาดคิงไซส์ พื้นที่นั่งเล่นและห้องน้ำที่สวยงามพร้อมอ่างและยังรวมการให้บริการห้องเอ็กsekคิวทีฟเลานจ์ได้ฟรี



รูปที่ 2.6 ห้องคิงพาโนรามิกรีเวอร์วิวสวีท

ที่มา : https://www.hiltonhotels.com/th_TH/thailand/millennium-hilton-bangkok/

2.3.1.4 ห้องคิงแฟมิลีรีเวอร์วิว

ห้องที่ได้รับการออกแบบมาพิเศษเพื่อครอบครัว ด้วยพื้นที่ 40 ตร.ม./ 430 ตร.ฟุต มีทั้งอ่างอาบน้ำและฝักบัวที่แยกเป็นสัดส่วน และสิ่งอำนวยความสะดวก



รูปที่ 2.7 ห้องคิงแฟมิลีรีเวอร์วิว

ที่มา : https://www.hiltonhotels.com/th_TH/thailand/millennium-hilton-bangkok/

2.3.1.5 ห้องทวินแฟมิลีรีเวอร์วิว

ห้องที่ได้รับการออกแบบมาพิเศษเพื่อครอบครัว มีพื้นที่ 40 ตร.ม./ 430 ตร.ฟุต โดยพื้นที่นั่งเล่นมีขนาดใหญ่พร้อมวิวของแม่น้ำและวิวตัวเมือง มีทั้งอ่างอาบน้ำและฝักบัวที่แยกเป็นสัดส่วน และถึงอำนวยความสะดวก



รูปที่ 2.8 ห้องทวินแฟมิลีรีเวอร์วิว

ที่มา : https://www.hiltonhotels.com/th_TH/thailand/millennium-hilton-bangkok/

2.3.1.6 ห้องทวินพานoramิกรีเวอร์วิว

ห้องขนาด 67 ตร.ม./720 ตร.ฟุต ห้องสวีทนี้ประกอบด้วยเตียง Serenity Hilton ขนาดคิงไซส์ พื้นที่นั่งเล่น และห้องน้ำที่สวยงามพร้อมอ่างน้ำวน ฝักบัวแบบเรนชาว และยังรวมการใช้บริการห้องเอ็กsekคิวทีฟแลนจ์ได้ฟรี



รูปที่ 2.9 ห้องทวินพานoramิกรีเวอร์วิว

ที่มา : https://www.hiltonhotels.com/th_TH/thailand/millennium-hilton-bangkok/

2.3.1.7 ห้องทวินรีเวอร์วิว

ขนาด 67 ตร.ม./721 ตร.ฟุตนี้ ภายในห้องจัดวางเตียงคู่ Serenity Hilton และห้องน้ำที่ตกแต่งสมบุรณ์แบบมีทั้งห้องอาบน้ำฝักบัวและอ่างอาบน้ำที่แยกเป็นสัดส่วน และยังรวมถึงสิทธิพิเศษในการเข้าใช้บริการเอ็กเซ็กคิวทีฟเลานจ์ฟรี



รูปที่ 2.10 ห้องทวินรีเวอร์วิว

ที่มา : https://www.hiltonhotels.com/th_TH/thailand/millennium-hilton-bangkok/

2.3.1.8 ห้องคิงรีเวอร์วิวสวีท

ขนาด 67 ตร.ม./721 ตร.ฟุตนี้ ภายในห้องจัดวางเตียง Serenity Hilton ขนาดคิงไซส์ และยังรวมถึงสิทธิพิเศษในการเข้าใช้บริการเอ็กเซ็กคิวทีฟเลานจ์ฟรี



รูปที่ 2.11 ห้องคิงรีเวอร์วิวสวีท

ที่มา : https://www.hiltonhotels.com/th_TH/thailand/millennium-hilton-bangkok/

2.3.1.9 ห้องทวินดีลักซ์รีเวอร์วิว

ห้องได้รับการออกแบบมาพิเศษเพื่อครอบครัว ด้วยพื้นที่ 40 ตร.ม./ 430 ตร.ฟุต ซึ่งมีทั้งอ่างอาบน้ำและฝักบัวที่แยกเป็นสัดส่วน และสิ่งอำนวยความสะดวก



รูปที่ 2.12 ห้องทวินดีลักซ์รีเวอร์วิว

ที่มา : https://www.hiltonhotels.com/th_TH/thailand/millennium-hilton-bangkok/

2.3.1.10 ห้องรอยัลสวีท

ห้องรอยัลสวีท ตั้งอยู่บนชั้น 29 ของโรงแรม ชมวิว 180 องศา ห้องพักส่วนตัวระดับในสไตส์พาร์ทเมนต์นี้ ห้องนั่งเล่น ห้องนอนหลัก ตู้เสื้อผ้าแบบวอล์กอิน และห้องน้ำที่สวยงาม



รูปที่ 2.13 ห้องรอยัลสวีท

ที่มา : https://www.hiltonhotels.com/th_TH/thailand/millennium-hilton-bangkok/

2.4 ห้องอาหารและบาร์

2.4.1 Flow Restaurant

ห้องอาหาร FlowRestaurant เปิดให้บริการอาหารในมือเช้า มือกลางวัน และมือเย็นลักษณะเด่นของห้องอาหาร Flow คือเป็นห้องอาหารสไตล์อินเตอร์บุฟเฟต์ ซึ่งมีทั้งอาหารไทย ญี่ปุ่น อิตาลี และซีฟู้ด



รูปที่ 2.14 Flow Restaurant

ที่มา : <https://www.facebook.com/flowmillenniumhiltonbkk/>

2.4.2 Yuan

ห้องอาหาร Yuan เป็นอาหารจีนในบรรยากาศแบบร่วมสมัย ณ ห้องอาหาร “หยวน” ภายในตกแต่งสวยงามโดยช่างฝีมือสามารถเพลิดเพลินกับบุฟเฟต์ค่ำมื้อกลางวันได้ทุกวัน



รูปที่ 2.15 Yuan

ที่มา : http://www.9journeythailand.com/restaurant_review/yuan-millennium-hilton-bangkok/

2.4.3 Prime

ไพร์มห้องอาหารร่วมสมัยแห่งความมีระดับ ที่ห้องอาหารไพร์มเสิร์ฟเนื้อว้าวและเนื้อแกะที่ส่งตรงมาจาก ออสเตรเลีย อเมริกาและญี่ปุ่น



รูปที่ 2.16 Prime

ที่มา : <https://pantip.com/topic/30069057>

2.4.4 Executive Lounge

Executive Lounge เป็นห้องสำหรับแขกที่พักระดับ วิโอพี มีอาหารเช้า กลางวันและเย็นโดยเปิดให้บริการดังนี้



รูปที่ 2.17 Executive Lounge

ที่มา : <https://th.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g>

2.4.5 Three Sixty

Three Sixty ทริซิกตี้ แจ๊ส เล้าจันน์ มีเอกลักษณ์ที่สามารถมองเห็นวิวได้โดยรอบ 360 องศา บาร์แห่งนี้จะเน้นให้บริการเครื่องดื่มและอาหารเบาท้องเช่น Light Snack



รูปที่ 2.18 Three Sixty

ที่มา : <https://thepassion.in.th/10-bar-jazz->

2.4.6 The Lantern

The Lantern ถูกตกแต่งในโทนเขียวอ่อน เฟอร์นิเจอร์สีส้มและสีครีม มีให้เลือกพักผ่อนทั้งด้านในและด้านนอก สามารถนั่งเครื่องดื่ม และชมกับการแสดงผดไอศกรีม จุดเด่นคือสามารถเลือกที่อปปิ้งได้ตามต้องการ



รูปที่ 2.19 The Lantern

ที่มา : <https://pantip.com/topic/33990891>

2.4.7 Maya

Mayaเป็นห้องอาหารไทยเริ่มจัดในช่วงค่ำพร้อมโรงละครขนาดย่อม เปิดให้บริการวันอังคาร-วันเสาร์ ตั้งแต่เวลา 18.00 – 24.00 น.



รูปที่ 2.20 Maya

ที่มา : <http://oknation.nationtv.tv/blog/noieakthai/2010/01/29/entry-1/comment>

2.5 ห้องประชุมสัมมนาและการจัดเลี้ยง

2.5.1 ห้องแกรนด์บอลรูม

ห้องบอลรูมกว้างไร้เสา 2 ห้อง เพดานสูง 8.5 เมตร ตกแต่งอย่างมีเอกลักษณ์ด้วยโคมรูปทรงกรวย



รูปที่ 2.21

รูปที่ 2.21 ห้องแกรนด์บอลรูม

ที่มา : https://www.hiltonhotels.com/th_TH/thailand/millennium-hilton-bangkok/

2.5.2 ห้องชนบูรีบอลรูม

เป็นห้องจัดเลี้ยงสไตล์ดีเวลกันกับห้องแกรนด์บอลรูมซึ่งเหมาะสำหรับจัดงานเลี้ยงฉลองสมรสงานAfter Party หรืองานพิธีการช่วงเช้าซึ่งมีหลังคาสูง 6.5 เมตร มีห้องที่แยกเป็นสัดส่วน 3 ห้อง



รูปที่ 2.22 ห้องชนบูรีบอลรูม

ที่มา : https://www.hiltonhotels.com/th_TH/thailand/millennium-hilton-bangkok/

2.5.3 ห้องประชุมที่ Hilton

ห้องประชุม 10 ห้องที่มาพร้อมวิวแสนวิเศษแสงธรรมชาติและวิวอันงดงาม



รูปที่ 2.23 ห้องประชุมที่อิวตัน

ที่มา : https://www.hiltonhotels.com/th_TH/thailand/millennium-hilton-bangkok/

2.6 สิ่งอำนวยความสะดวก

2.6.1 Health Club

สำหรับผู้ที่ชื่นชอบการออกกำลังกาย บริเวณชั้น 4 ยังมีศูนย์ฟิตเนสที่เปิดให้บริการตลอด 24 ชั่วโมงพร้อมโปรแกรมชั้นเรียนโยคะ ฟิตทิส ฝึกสอนโดยผู้เชี่ยวชาญของทางโรงแรม



รูปที่ 2.24 Health Club

ที่มา : <https://www.thaihrhub.com/bangkok/hotels->

2.6.2 The Beach

“The Beach” ตั้งอยู่บนชั้น 4 ของโรงแรม ซึ่งเป็นบริเวณที่มีสระว่ายน้ำแบบอินฟินิตี้



รูปที่ 2.25 The Beach

ที่มา : <https://mgronline.com/travel/detail/9580000120327>

2.6.3 Eforea Spa

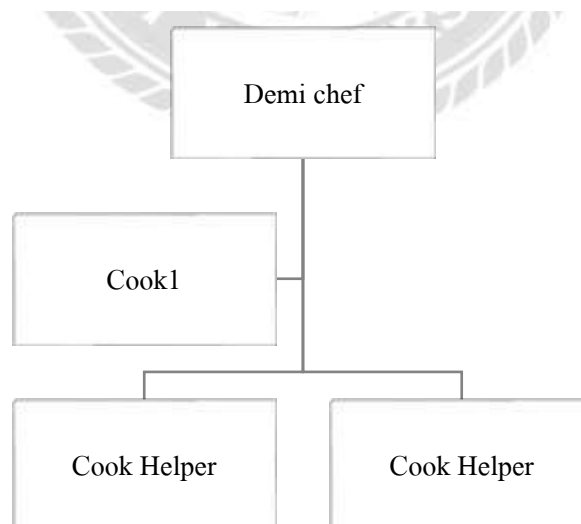
อีโฟเรีย (Eforea) สปาแนวใหม่ในบรรยากาศสงบรุ่มรื่นใกล้ชิดกับธรรมชาติริมน้ำโคดเค่น ด้วยทรีตเมนต์พิเศษ 3 ชนิด



รูปที่ 2.26 Eforea Spa

ที่มา : https://www.hiltonhotels.com/th_TH/thailand/millennium-hilton-bangkok/

2.7 รูปแบบการจัดการองค์การและการบริหารงานของโรงอาหาร (Canteen)



รูปที่ 2.27 ผังบริหารงานของ โรงอาหาร (Canteen)

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

2.8 ตำแหน่งงานที่ได้รับมอบหมาย



รูปที่ 2.28 นักศึกษาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ที่มา :ผู้จัดทำ (2564)

ชื่อผู้ปฏิบัติงาน : นายจิระสมบัติ สมบัติจันทร์

ตำแหน่ง : นักศึกษานักปฏิบัติงานแผนกโรงอาหาร (Canteen Trainee)

ระยะเวลาปฏิบัติ : ระหว่างวันที่ 1 มิถุนายน พ.ศ.2564 ถึง 10 กันยายน พ.ศ.2564

2.9 ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ลักษณะงานที่ผู้จัดทำได้รับมอบหมาย แบ่งออกเป็นสองส่วนคือ

- 1) ส่วนแรกคืองานที่ได้รับมอบหมายในช่วงเช้า ได้แก่ หน้าที่ในการจัดเตรียมหน้าไลน์อาหารให้พร้อมสำหรับอาหารกลางวันตรวจสอบเช็คสินค้าที่มาส่งและจัดเก็บเข้าห้องเก็บของ เช่น ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ โดยการจัดแยกประเภทและเก็บให้เป็นระเบียบและจัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับวันถัดไป
- 2) ส่วนที่สองงานที่ได้รับมอบหมายในช่วงบ่าย คือจัดเตรียมหน้าไลน์อาหารให้พร้อมสำหรับอาหารเย็นจากนั้นตรวจสอบความเรียบร้อยของเครื่องดื่ม เช่น กาแฟ น้ำตาล หากพบว่ามีปริมาณลดลงให้นำมาเติมจากนั้นล้างเครื่องอุ่นแกงหลังจากเสร็จรอบอาหารเย็นแล้ว และสุดท้ายจัดเตรียมหน้าไลน์อาหารให้พร้อมสำหรับอาหารรอบดึก

2.10 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา



รูปที่ 2.29 พนักงานที่ปรึกษา

ที่มา :ผู้จัดทำ (2564)

ชื่อพนักงานที่ปรึกษา : นาง ศรินภา ภูพูน
ตำแหน่ง : Cook1
แผนก : ครัวพนักงาน (Kitchen)

2.11 ระยะเวลาที่ปฏิบัติงาน

ระยะเวลาดำเนินการในการปฏิบัติงานระหว่างวันที่ 1 มิถุนายน พ.ศ.2564 ถึง 10 กันยายน พ.ศ. 2564

2.11.1 ปรึกษาและขอคำแนะนำจากที่ปรึกษา

ในระยะเวลาที่ได้เริ่มเข้าปฏิบัติงานที่โรงแรมได้ขอคำแนะนำพนักงานที่ปรึกษาในเรื่องการเตรียมพร้อมในการทำผลิตภัณฑ์ รวมถึงขอคำปรึกษาในด้านการปฏิบัติในโรงงานและการจัดเตรียมการนำเสนอหัวข้อโครงการ เป็นต้น

2.11.2 คิดหัวข้อโครงการ

หลังจากที่ได้เริ่มเข้าปฏิบัติงานจริงได้สามสัปดาห์ทางผู้จัดทำได้สังเกตเห็นถึงปัญหาที่พบและนำปัญหาไปขอคำปรึกษาจากพนักงานพี่เลี้ยงและครูที่ปรึกษา จึงทำให้เกิดหัวข้อโครงการขึ้นในหัวข้อโครงการเรื่อง แยมเงาะแกนสับปะรด

2.11.3 ค้นคว้าข้อมูลและดำเนินการตามหัวข้อที่เสนอไว้

หลังจากที่นำเสนอหัวข้อแล้วได้ทำการค้นคว้าหาข้อมูลและวิธีการดำเนินการจากอินเทอร์เน็ตมาเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการทำโครงการ

2.11.4 จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการทำโครงการ

ในการจัดเตรียมอุปกรณ์ผู้จัดทำได้ใช้อุปกรณ์จากแผนกครัวในการทำแยมเงาะแกนสับปะรด มีเพียงภาชนะที่ใช้เก็บตัวผลิตภัณฑ์ที่ต้องซื้อมาจัดเก็บ

2.11.5 ทดลองทำผลิตภัณฑ์

ทางผู้จัดทำได้ทดลองทำผลิตภัณฑ์ตามคำแนะนำจากพนักงานพี่เลี้ยงและจากที่ได้ค้นคว้ามาทำให้ได้มาเป็นผลิตภัณฑ์แยมเงาะแกนสับปะรด

2.11.6 นำผลิตภัณฑ์ที่ได้ไปทดลองใช้

นำผลิตภัณฑ์แยมเงาะแกนสับปะรดที่ได้ทดลองทำมาให้พนักงานกินเพื่อวิเคราะห์และนำมาประเมินทำแบบสอบถามตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

2.11.7 จัดทำแบบประเมินเพื่อทำการสำรวจ

การจัดทำแบบสอบถามขึ้นมาเพื่อประเมินความพึงพอใจของพนักงานที่ได้ทำการกินผลิตภัณฑ์ว่าเป็นไปในทิศทางใด เพื่อที่จะได้รวบรวมข้อมูลมาจัดทำเป็นรูปเล่มโครงการ

2.11.8 จัดทำรูปเล่มโครงการ

การจัดทำรูปเล่มโครงการนั้นได้รวบรวมข้อมูลที่ได้มาเรียบเรียงและสรุปโครงการจากนั้นส่งโครงการให้กับอาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อให้ตรวจสอบความถูกต้อง แล้วจึงทำเป็นรูปเล่มที่สำเร็จเพื่อนำไปใช้ในการเผยแพร่และการนำเสนอต่อไป

2.12 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	มิถุนายน 2564	กรกฎาคม 2564	สิงหาคม 2564	กันยายน 2564
1. ปรึกษาและขอคำแนะนำ จากที่ปรึกษา	←→			
2. คิดหัวข้อโครงการและ นำเสนอหัวข้อโครงการ	←→			
3. ค้นคว้าข้อมูลและ ดำเนินการตามหัวข้อที่เสนอ ไว้		←→		
4. จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการทำ โครงการ			←→	
5. ทดลองทำผลิตภัณฑ์			←→	
6. นำผลิตภัณฑ์ที่ได้ไป ทดลองใช้			←→	
7. จัดทำแบบประเมินเพื่อทำ การสำรวจ			←→	
8. จัดทำรูปเล่มโครงการ			←→	

ตารางที่ 2.1 แสดงระยะเวลาในการดำเนินงานของโครงการ

2.13 สรุปผลการดำเนินงานสหกิจ

2.13.1 ผลที่ได้รับจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

หลังจากที่ได้เข้าปฏิบัติงานในแผนกโรงอาหาร (Canteen) ทางผู้จัดทำได้เรียนรู้ถึงกระบวนการต่าง ๆ ในการปฏิบัติงาน และการร่วมปฏิบัติงานกับเพื่อนร่วมงานทั้งเพื่อนร่วมงานในแผนกและแผนกอื่น ๆ ในระยะเวลาตลอด 16 สัปดาห์ สิ่งที่ได้เรียนรู้มาจากการปฏิบัติงานสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตจริงได้ และยังสามารถนำมาพัฒนาความรู้ความสามารถในด้านการประกอบอาหาร อีกทั้งประสบการณ์ต่าง ๆ ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายให้สำเร็จตามที่ได้รับคำสั่งมา รวมไปถึงได้เรียนรู้ด้านการแก้ปัญหาสถานการณ์ที่ไม่คาดคิดได้เป็นอย่างดี

2.13.2 ปัญหาที่พบของการปฏิบัติสหกิจศึกษา

2.13.2.1 ปัญหาเรื่องของบุคลากรในการปฏิบัติงานมีไม่เพียงพอ จากปัญหาในช่วงสถานการณ์โควิด 19 ทำให้ทำให้มีการปรับเปลี่ยนในหลาย ๆ ด้านจึงทำให้บุคลากรไม่เพียงพอต่อหน้าที่ในการปฏิบัติงาน

2.13.2.2 ปัญหาด้านการสื่อสารภาษาต่างประเทศที่ไม่ดีพอจึงทำให้มีปัญหาในการอ่านรายการวัตถุดิบต่างๆ

2.14 ข้อเสนอแนะและการปฏิบัติงานสหกิจ

2.14.1 การมีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ในการปฏิบัติงานให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ทำให้งานให้มีจุดข้อบกพร่องน้อยที่สุด

2.14.2 ในด้านการปฏิบัติงานต้องมีความรอบคอบและมีสติอยู่ตลอดเวลาเนื่องจากปฏิบัติงานในครัวมีหลายสาเหตุที่ทำให้เกิดอุบัติเหตุขึ้นได้ จึงเป็นข้อที่ควรระวัง

บทที่ 3

บททวนเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การจัดทำโครงการแยมเงาะแกนสับปะรด (Rambutan and Pineapple Core Jam) จากผลไม้ที่เหลือใช้ของโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพ (Millennium Hilton Bangkok) ทางผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้าเอกสาร บทความวรรณกรรม และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องโดยมีการเสนอเป็นลำดับ ดังนี้

3.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับแยม

3.1.1 แยม

3.1.2 ประเภทของแยม

3.2 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำแยม

3.2.1 เงาะ

3.2.2 สับปะรด

3.2.3 น้ำผึ้ง

3.2.4 เกลือ

3.2.5 เจลาติน

3.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

3.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับแยม

3.1.1 แยม

แยม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากผัก ผลไม้ หรือสมุนไพร ที่ใช้เป็นอาหารอย่างใดอย่างหนึ่งหรือมากกว่า ผสมกับน้ำตาลหรือน้ำผึ้ง อาจผสมน้ำผักหรือน้ำผลไม้เข้มข้น สารทำให้คงตัว เช่น เพกทิน สารเพิ่มความข้นหนืด เช่น กรดซิตริก แต่งกลิ่นหรือสีในอัตราส่วนที่เหมาะสม นำไปให้ความร้อนจนมีความข้นหนืดตามต้องการ (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2561)

ผลิตภัณฑ์แยมจัดเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมในการรับประทานกับขนมปังเพื่อให้ขนมปังมีรสชาติอร่อยมากขึ้น หรือสอดไส้แต่งหน้าขนม จึงมีการใช้แยมในอุตสาหกรรมอาหารเพื่อที่จะปรุงรส ปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์แยมหลากหลายรสชาติทั้งแยมสับปะรด แยมสตอเบอรี่ แยมบลูเบอร์รี่ และแยมผลไม้รวม เป็นต้น (กัลยาณี ขาวนา, 2546)

แยมเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากจากผลไม้ซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผลผลไม้เป็นชิ้นเนื้อผลไม้หรือผลไม้ปั่นผสมกับน้ำตาลหรือสารให้ความหวาน (Sweetener) ชนิดอื่นจะผสมน้ำผลไม้หรือน้ำผลไม้เข้มข้นด้วยก็ได้มีลักษณะเป็นเจล (Gel) แยมมีลักษณะกึ่งเหลวมีความข้นเหนียวพอเหมาะสามารถปาดหรือทาบนขนมปังได้ส่วนมาร์มาเลดคือแยมที่ทำจากผลไม้ตระกูลส้มซึ่งอาจเป็นผลไม้ทั้งผลผลไม้เป็นชิ้นเนื้อผลไม้หรือผลไม้ปั่นผสมกับเปลือกหรือเนื้อผลไม้ชิ้นบางๆและน้ำตาลหรือจะผสมน้ำผลไม้ตระกูลส้มด้วยก็ได้การแปรรูปแยมเป็นการถนอมอาหารโดยการใช้น้ำตาลความเข้มข้นสูงเพื่อลดค่าวอเตอร์แอคทิวิตี (Water Activity) และมีค่า pH ต่ำเพื่อป้องกันการเจริญของจุลินทรีย์จัดอยู่ในกลุ่ม Intermediate Moisture Food การเกิดเจล (Gel) ของแยมเกิดจากกรดน้ำตาลและเพกทิน (Pectin) ผสมกันในสัดส่วนที่เหมาะสมโดยกรดน้ำตาลและเพกทินเป็นส่วนประกอบที่มีอยู่แล้วในผลไม้แต่อาจมีสัดส่วนที่ไม่เหมาะสม (พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, ม.ป.ป.)



รูปที่ 3.1 แยม

ที่มา : <https://www.madeinrecipes.com/keto-diet/keto-strawberry-jam/>

3.1.2 ประเภทของแยม

พรรณนิภา วงศ์เจริญ (2562) ได้จำแนกตามลักษณะรสชาติ สามารถแบ่งได้ 2 ประเภท ดังนี้

3.1.2.1 แยมหวาน

แยมหวานคือแยมที่ได้จากเนื้อผลไม้ หรือผลไม้ปั่นผสมเข้ากับน้ำตาลหรือน้ำผลไม้หรือสารให้ความหวานชนิดอื่นนอกเหนือจากความหวานจากตัวผลไม้ แยมหวานมีหลายชนิดขึ้นอยู่กับผลไม้ที่นำมาทำแยม ยกตัวอย่างเช่น

- แยมส้ม ได้จากการนำส้มมาทำแยม มีลักษณะสีส้ม
- แยมองุ่น ได้จากการนำองุ่นมาทำแยม มีลักษณะสีม่วง
- แยมสับปะรด ได้จากการนำสับปะรดมาทำแยม มีลักษณะสีเหลือง
- แยมสตอเบอรี่ ได้จากการนำสตอเบอรี่มาทำแยม มีลักษณะสีแดง

3.1.2.2 แยมที่ไม่หวาน

แยมที่ไม่หวานคือแยมที่นำวัตถุดิบที่ไม่มีความหวานมาทำแยม ไม่ใช่สารที่ให้ความหวานมาทำแยม แต่ใช้สารที่ให้ความเหนียวชนิดอื่นแทนน้ำตาล เช่น น้ำมันรำข้าว หรือน้ำผึ้ง ในปริมาณที่น้อย ยกตัวอย่างเช่น

- แยมงาเบค ได้จากการนำงามาทำแยม มีลักษณะสีขาวหรือสีค้ำ จะขึ้นอยู่กับงาที่นำมาใช้ในการทำแยม



รูปที่ 3.2 ประเภทของแยม

ที่มา : <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0881/jam>

3.2 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำแยม

3.2.1 เงาะ

อุดมลักษณ์ สุขอัฒตะและคณะ(2553) กล่าวว่าเงาะเป็นไม้ผลยืนต้นขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ ชอบอากาศร้อนชื้น อุณหภูมิที่เหมาะสม อยู่ในช่วง 25 – 30° C ความชื้นสัมพัทธ์สูงประมาณ 75 – 85 % ดินปลูกที่เหมาะสมควรมีค่าความเป็นกรดเป็นด่าง (ค่า pH) ของดินประมาณ 5.5 – 6.5 และที่สำคัญควรเลือกแหล่งปลูกที่มีน้ำเพียงพอตลอดปี เงาะเป็นไม้ผลที่มีระบบรากหาอาหารลึกประมาณ 60 – 90 เซนติเมตรจากผิวดินจึงต้องการสภาพแล้งก่อนออกดอกติดต่อกัน ประมาณ 21 – 30 วัน เมื่อต้นเงาะผ่านสภาพแล้งและมีการจัดการน้ำอย่างเหมาะสมเงาะจะออกดอก ช่วงพัฒนาการของดอก (ผลิดอก – ดอกแรกเริ่มบาน) ประมาณ 10 – 12 วัน ดอกเงาะจะทยอยบานจากโคนช่อไปหาปลายช่อ ใช้เวลาประมาณ 25 – 30 วัน จึงจะบานหมดช่อ ดอกเงาะมี 2 ชนิด คือ ดอกตัวผู้และดอกสมบูรณ์เพศ ต้นที่มีดอกตัวผู้จะไม่ติดผล ส่วนต้นที่มีดอกสมบูรณ์เพศนั้นเกสรตัวผู้ไม่ค่อยแข็งแรง ต้องปลูกต้นตัวผู้แซมในสวนเพื่อเพิ่มละอองเกสรหรือฉีดพ่นฮอร์โมนพืชเพื่อช่วยให้เกสรตัวผู้แข็งแรงขึ้น

3.2.1.1 ประโยชน์ของเงาะ (กระปุกดอทคอม, 2564)

2. คับร้อนให้ร่างกายเนื้อในของเงาะมีน้ำเป็นส่วนประกอบอยู่มากกินแล้วจะช่วยดับร้อนสร้างความเย็นน้ำให้กับร่างกายอีกทั้งน้ำตาลที่สร้างความหวานน้ำให้กับเงาะยังช่วยเพิ่มความสดชื่นให้กับร่างกายอีกด้วย

4. ลดการอักเสบของช่องปากนำไปเนื่องะไปด้มแล้วนำน้ำมาดืมเป็นยาแก้อักเสบก็ช่วย
ลดการอักเสบของช่องปากได้เพราะจะมีฤทธิ์ที่สามารถฆ่าเชื้อแบคทีเรียได้จึงทำให้ช่องปากอักเสบน้อยลง

6. ขั้วของเสียบออกจากไตเนื่องจากในเงามีสารฟอสฟอรัสประกอบอยู่ซึ่งสารฟอสฟอรัสเป็นสารที่ช่วยขับไล่ของเสียบออกไปจากไตได้ดังนั้นการกินเงาจึงช่วยให้ไตขับของเสียบออกไปง่ายขึ้นโดยไม่ต้องทำงานหนักมากนักนอกจากนั้นสารฟอสฟอรัสในเงายังช่วยซ่อมแซมและบำรุงเนื้อเยื่อและเซลล์ต่างๆในร่างกายของเราได้อีกด้วยการกินเงาจึงช่วยให้ร่างกายเรารู้สึกแข็งแรงเพิ่มขึ้น



รูปที่ 3.3 เงามะ

ที่มา : <https://www.sanook.com/campus/910427/>

3.2.2 តັបປະរດ

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (2546) กล่าวว่า วัฏ รูปลักษณะ ไม่ล้มลุก อายุหลายปี สูง 90–100 ซม. มีลำต้นอยู่ใต้ดิน ใบเดี่ยวเรียงสลับ ช้อนก้นถี่มากรอบต้น กว้าง 6.5 ซม. ขาวได้ ถึง 1 เมตร ไม่มีก้านใบ ดอกช่อออกจากกลางต้น มีดอกย่อยจำนวนมาก ผลเป็นผลรวม รูปทรงกระบอก มีใบ

เป็นกระดูกที่ปลายสับประรดเป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยว สามารถทนต่อสภาพแวดล้อมต่าง ๆ ได้ดี เป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ เมื่อเจริญเป็นผลแล้วจะเจริญต่อไปโดยตาที่ลำต้นจะเติบโตเป็นต้นใหม่ได้อีก และสามารถดัดแปลงเป็นไม้ประดับได้อีกด้วย สับประรดแบ่งออกตามลักษณะความเป็นอยู่ได้ 3 ประเภทใหญ่ ๆ คือพวกที่มีระบบรากหาอาหารอยู่ในดิน หรือเรียกว่าไม้ดิน, พวกอาศัยอยู่ตามคาบไม้หรือลำต้นไม้ใหญ่ ได้แก่ ไม้อากาศต่าง ๆ ที่ไม่แย่งอาหารจากต้นไม้มันเกาะอาศัยอยู่ พวกนี้ส่วนใหญ่จะเป็นไม้ประดับ, และพวกที่เจริญเติบโตบนผาหินหรือโขดหิน ส่วนสับประรดที่เราใช้บริโภคจัดเป็นไม้ดิน แต่ยังมีลักษณะบางประการของไม้อากาศเอาไว้ คือ สามารถเก็บน้ำได้ตามซอกใบได้เล็กน้อยมีเซลล์พิเศษสำหรับเก็บน้ำเอาไว้ในใบ ทำให้ทนทานในช่วงแล้งได้ด้วยช่วยบำรุงผิวพรรณให้เปล่งปลั่งสดใสอยู่เสมอ ช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระในร่างกาย ช่วยชะลอการเกิดริ้วรอยและความแก่ชรา สับประรดเป็นผลไม้ที่เมื่อรับประทานแล้วจะรู้สึกสบายท้อง ไม่รู้สึกอึดอัด ใช้น้ำมารับประทานเป็นผลไม้ หรือนำมาปรุงเป็นอาหาร เช่น แกงสับประรด เป็นต้น นำมาใช้แปรรูปเป็นสับประรดกระป๋อง ทำเป็นสับประรดกวนก็ได้การแปรรูปสับประรดอื่น ๆ เช่น การทำไวน์สับประรด แยมสับประรด เป็นต้น

3.2.2.1 ประโยชน์ของสับประรด (สนุกคอตคอม, 2561)

1. ในสับประรดอุดมด้วยวิตามินซีช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันภายในร่างกายทำให้ร่างกายติดเชื้อยากและต่อสู้กับโรคต่างๆ ได้เป็นอย่างดีช่วยบรรเทาอาการหวัดขับเสมหะในลำคอได้
2. สับประรดช่วยย่อยอาหารจำพวกโปรตีนได้เพราะมีเอนไซม์ธรรมชาติคือบรอมีเลนที่ช่วยย่อยอาหารได้ทั้งสภาวะกรดและด่างจึงช่วยลดอาการจุกเสียดแน่นท้องได้อีกทั้งยังสามารถนำสับประรดมาหมักเนื้อสดได้เพื่อทำให้เนื้อนุ่มอีกด้วย
3. เอนไซม์บรอมีเลนช่วยฆ่าเชื้ออ่อนๆ ช่วยทำลายแบคทีเรียที่ไม่มีประโยชน์และยังช่วยสมานแผลลดการอักเสบของกระเพาะอาหารและลำไส้ได้
4. ช่วยลดอัตราเสี่ยงการเกิดโรคมะเร็งเช่นมะเร็งกระเพาะอาหารมะเร็งเต้านมโดยบรอมีเลนจะทำให้เม็ดเลือดขาวหลังสารไซโตไคน์ซึ่งช่วยให้เม็ดเลือดขาวกำจัดเซลล์มะเร็งได้
5. สับประรดช่วยบรรเทาอาการร้อนกระสับกระส่ายกระหายน้ำกินได้ทั้งแบบสดและปั่นเป็นน้ำสับประรดก็ได้
6. สับประรดมีใยอาหารช่วยในการลดน้ำหนักกินหลังมื้ออาหารทั้งกลางวันและเย็นจะช่วยให้รู้สึกอิ่ม



รูปที่ 3.4 สับปะรด

ที่มา : <http://www.allmineicecream.com/product/>

3.2.3 น้ำผึ้ง

น้ำผึ้งคืออาหารให้รสหวานที่เกิดจากการผลิตของผึ้งซึ่งได้รวบรวมมาจากเกสรดอกไม้ต่างๆจนเกิดเป็นน้ำหวานที่มีสีเหลืองทองมีกลิ่นหอมพร้อมรสชาติหวานกำลังดีนอกจากนี้ในน้ำผึ้งยังมีสารอาหารอยู่หลายชนิดเช่นกลูโคสฟรุกโตสและวิตามินอีกทั้งยังมีกรดกลูโคนิกเอนไซม์แคลเซียมแมกนีเซียมโพแทสเซียมสังกะสีฟอสฟอรัสและโซเดียมโดยเป็นส่วนประกอบสำคัญที่ช่วยกระตุ้นการทำงานของร่างกายให้แข็งแรงสมบูรณ์ยิ่งขึ้น (พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์, ม.ป.ป.)

3.2.3.1 ประโยชน์ของน้ำผึ้ง (Line Today, 2561)

1. ป้องกันมะเร็งด้วยน้ำผึ้งรู้หรือไม่ว่าในน้ำผึ้งนั้นมีสารที่ช่วยบำรุงร่างกายให้แข็งแรงและช่วยลดความเสี่ยงในการเป็นมะเร็งได้โดยใช้น้ำผึ้ง 3 ช้อนชาผสมเข้ากับน้ำเปล่า 1 แก้วและน้ำส้มสายชูหมักแอปเปิ้ล 3 ช้อนชาผสมให้เข้ากันแล้วนำมาดื่มทุกวันในตอนเช้าหลังตื่นนอนเป็นประจำจะทำให้ร่างกายแข็งแรงและห่างไกลจากโรคมะเร็งได้
2. แก้ไอและจัดเสมหะวิธีนี้ให้นำเอากะเทียม 1 – 2 กลีบมาตำให้ละเอียดจากนั้นผสมเข้ากับน้ำผึ้ง 2 ช้อนโต๊ะนํ้ามะนาวครึ่งช้อนโต๊ะเกลือพิมเสนหรือการบูร 1 – 2 เกล็ดโดยผสมให้เข้ากันแล้วใช้กวาดคอทุก 2 ชั่วโมงจะช่วยลดอาการไอไอเรื้อรังจัดเสมหะและยังลดอาการอักเสบของหลอดลมได้
3. ช่วยให้นอนหลับสบายยิ่งขึ้นสำหรับใครที่มักจะมีปัญหาอนไม่หลับหลับไม่สนิทหรือรู้สึกกระสับกระส่ายทุกครั้งที่เข้านอนให้ใช้น้ำผึ้ง 1 – 2 ช้อนชาผสมเข้ากับน้ำอุ่นหรือนมอุ่นๆ 1 แก้วดื่มก่อนนอน 15 – 20 นาทีทำให้นอนหลับสบายหลับสนิทและตื่นมาได้อย่างเต็มอิ่มยิ่งขึ้น
4. เป็นตัวช่วยในการลดความอ้วนน้ำผึ้งจะถือว่าเป็นอาหารหวานแต่ก็อุดมไปด้วยกรดที่มีส่วนช่วยในการย่อยไขมันให้ลดน้อยลงเพียงแค่นำมาทานคู่กับสลัดผักหรือผลไม้สดต่างๆอย่างพอดีก็จะทำให้ไม่ต้องกังวลว่าจะทำให้น้ำหนักตัวเพิ่มขึ้นได้

5. บำรุงเส้นผมให้แข็งแรงสามารถนํานํ้าผึ้งมาใช้หลังจากสระผมเสร็จได้โดยการนํานํ้าผึ้ง 3 ช้อนโต๊ะมาผสมเข้ากับนํ้ามะกอก 3 ช้อนโต๊ะผสมให้เข้ากันแล้วนํามาหมักผมทิ้งไว้ประมาณ 3 – 5 นาทีจากนั้นล้างออกให้สะอาดสังเกตได้ว่าเส้นผมจะนุ่มสลวยเงางามหนังศีรษะสะอาดและยังช่วยกำจัดสารเคมีตกค้างได้ดียิ่งขึ้นด้วย

6. บำรุงผิวให้สวยอ่อนเยาว์นํ้าผึ้งอุดมไปด้วยวิตามินซีวิตามินเอและแร่ธาตุต่างๆหลายชนิดที่มีส่วนช่วยบำรุงผิวให้มีสุขภาพดีขึ้นวิธีการใช้คือให้ล้างหน้าด้วยนํ้าอุ่นซับหน้าให้แห้งจากนั้นนํานํ้าผึ้งมาผสมเข้ากับกล้วยหอมบดละเอียด 1/2 ลูกแล้วนํามาพอกหน้าประมาณ 10 – 15 นาทีเสร็จแล้วล้างออกให้สะอาดสังเกตได้ว่าผิวหน้าของคุณจะเนียนนุ่มชุ่มชื้นหากทำเป็นประจำจะช่วยลดเลือนริ้วรอยทำให้ผิวหน้าอ่อนเยาว์ลงได้



รูปที่ 3.5 นํ้าผึ้ง

ที่มา : <https://today.line.me/th/v2/article/DvMPKw>

3.2.4 เกลือ

เกลือคือสารประกอบทางเคมีที่มีชื่อเรียกว่าโซเดียมคลอไรด์ใช้กันอย่างแพร่หลายในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารเนื่องจากช่วยประหยัดต้นทุนและเพิ่มความหลากหลายในการปรุงรสหรือประโยชน์อีกข้อของเกลือคือช่วยในการถนอมอาหารเช่นการหมักเกลือการดองอาหารที่มีปริมาณเกลือสูงได้แก่กะปิ น้ำปลาเต้าเจี้ยวซีอิ๊วปลาร้าปลาสามกึ่งแห้งปูเค็มปลาแห้งไข่เค็มและผักดอง เป็นต้น โดยเกลือผลิตมาจากหลายแหล่งหลายวิธีแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับแหล่งที่พบเกลือด้วย (Food Many, 2563)

3.2.4.1 ประโยชน์ของเกลือ (โรงพยาบาลวิชัยยุทธ, 2564)

1. เกลือมีส่วนช่วยในการย่อย กรดเกลือ หรือ กรดไฮโดรคลอริก ช่วยทำให้กระเพาะมีสภาพเป็นกรด เหมาะแก่การทำงานของน้ำย่อย ช่วยให้อาหารอ่อนตัว ช่วยในการดูดซึมธาตุเหล็ก

2. ทำให้หัวใจสุขภาพดี โซเดียมไอออนช่วยในการส่งแรงกระตุ้นไฟฟ้าเพื่อให้เซลล์เหล่านี้ถูกกระตุ้นให้ส่งสัญญาณไปยังเซลล์หัวใจ ซึ่งช่วยให้หัวใจมีสุขภาพที่ดี
3. จำเป็นต่อการเคลื่อนไหวร่างกาย ช่วยทำให้การเคลื่อนไหวร่างกาย มีการยืดหดตัวที่ดี
4. ช่วยป้องกันการขาดสารไอโอดีน แร่ธาตุไอโอดีนมีบทบาทสำคัญในกระบวนการเมตาบอลิซึมและการทำงานของเซลล์ที่ดีต่อสุขภาพ อีกทั้งยังเป็นสิ่งสำคัญสำหรับผู้หญิงตั้งครรภ์เพื่อพัฒนาการทางสมองของเด็กทารก
5. มีเกลือแร่ เมื่อเราเหงื่อออกมากเราจะสูญเสียน้ำ และอิเล็กโทรไลต์ เกลือแร่สามารถช่วยควบคุมสมดุลร่างกาย
6. ช่วยลดความเสี่ยงโรคเบาหวาน โซเดียมมีบทบาทสำคัญในการรักษาระดับของอินซูลินที่มีต่อระดับน้ำตาลในเลือด ในผู้ป่วยโรคเบาหวาน



รูปที่ 3.6 เกลือ

ที่มา : <https://cooking.kapook.com/view214311.html>

3.2.5 เจลาติน (AMPRO HEALTH, 2564)

เจลาติน (Gelatin) คือ ส่วนประกอบในอาหารไร้สีไร้รสได้มาจากคอลลาเจนเป็นโปรตีนเกือบทั้งหมดคล้ายอัลบูมินที่ละลายน้ำได้ ซึ่งได้มาจากการต้มหนังเนื้อเยื่อของสัตว์ กระดูก ผิวหนัง และเส้นเอ็นของสัตว์ เช่น วัว ควาย ไก่ หมู และปลา ในเจลาตินมีกรดอะมิโนอยู่สองชนิดเป็นสารที่ร่างกายมนุษย์ใช้สร้างคอลลาเจน จากข้อมูลพบว่าในผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมที่ใช้สารเพิ่มความข้นจากเจลาตินที่มนุษย์ใช้อยู่นั้นประมาณ 9,590 จาก 10,586 รายการในเกรดอาหาร และเกรดยา ในรูปแบบแคปซูลเจลาตินคิดเป็นประมาณ 90 เปอร์เซ็นต์ สำหรับขนมหวานบางชนิด เช่น ขนมเหนียว ๆ ลูกอมเหนียวหนึบ มาร์ชเมลโลว์ เค้ก พาย เยลลี่ โยเกิร์ตชั้น ลูกอมเยลลี่ ฯลฯ วิธีการทำเจลาตินคือนำกระดูก เนื้อเยื่อ เส้นเอ็น หนังแห้งจากสัตว์ รวมถึงเกล็ดปลาสามารถใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการทำเจลาตินได้ ขั้นตอนต่อไปหั่นวัตถุดิบทั้งหมดเป็น

ชั้นเล็ก ๆ แล้วแช่ด้วยน้ำล้างให้สะอาด และนำไปแช่ต่อในสารเคมีประมาณสองวัน เมื่อครบ 2 วันแล้วก็นำวัตถุดิบเข้าสู่กระบวนการไฮโดรไลซิส ซึ่งเป็นกระบวนการย่อยสลายตัวของวัตถุดิบด้วยปฏิกิริยาจากน้ำร้อนและสารเคมี เมื่อเสร็จแล้วเอาวัตถุดิบที่ได้พักทิ้งไว้ให้เย็น หลังจากนั้นกรองแยกน้ำแยกกากเสร็จแล้วเป็นขั้นตอนการทำให้กระเจ่างน้ำระเหยเพื่อให้ผลิตภัณฑ์เจลาตินมีความเข้มข้นสูง มาถึงขั้นตอนการฆ่าเชื้อแล้วรอให้เย็นแล้วฆ่าเชื้อซ้ำอีกครั้ง โดยนำไปผ่านกระบวนการที่เปลี่ยนของเหลวให้เป็นเจล จากนั้นนำไปเข้าเตาอบเพื่ออบให้เป็นผงขนาดสม่ำเสมอ กัดแยก และบรรจุ

3.2.5.1 ประเภทของเจลาติน

1. เจลาตินแบบแผ่น
2. ผงเจลาติน
3. แคปซูลเจลาติน (แคปซูลยา)

3.2.5.2 การใช้ประโยชน์เจลาติน

เจลาติน เป็นพอลิเมอร์ชีวภาพชนิดซึ่งได้รับความนิยมและเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย เนื่องจากมีการนำมาประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมต่าง ๆ อย่างกว้างขวาง เช่น อุตสาหกรรมอาหาร เกษษกรรม เครื่องสำอาง และอุตสาหกรรมภาพถ่าย ทั้งนี้สืบเนื่องจากสมบัติที่โดดเด่นของเจลาติน สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร มีการนำเจลาตินมาใช้ในการผลิตภัณฑอาหารหลายชนิด เช่น ขนมขบเคี้ยว ผลิตภัณฑ์ไขมันต่ำ ผลิตภัณฑ์นม ผลิตภัณฑ์ขนมอบ และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ โดยในแต่ละผลิตภัณฑ์ต้องการสมบัติที่แตกต่างกัน ซึ่งมีอยู่ในเจลาติน มีการใช้เจลาตินในผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นเจลหรือใช้เพื่อเพิ่มลักษณะเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ โดยพบว่าเจลาตินสามารถลดปัญหาการไหลเยิ้มของน้ำออกจากตัวผลิตภัณฑ์ในผลิตภัณฑ์เจลขึ้นรูปบางชนิดได้ เจลาตินที่สามารถเกิดเจลในอุณหภูมิต่ำ สามารถใช้กับอาหารได้อย่างหลากหลาย ตัวอย่างเช่น สารเก็บกักกลิ่น และเก็บกักวิตามินซี ซึ่งไวต่อการเสื่อมเสีย อย่างไรก็ตามการประยุกต์ใช้เจลาตินในอาหารนั้นมีทั้งข้อดีและข้อเสีย ในอุตสาหกรรมยาใช้เจลาตินสำหรับเป็นตัวนำส่งยา การผ่าตัด การปลูกถ่ายเนื้อเยื่อ การสมานแผล และการนำเจลาตินมาใช้เป็นแคปซูลยาทั้งชนิดอ่อนและชนิดแข็ง เป็นต้น เนื่องจากเจลาตินมีแคลอรีต่ำดังนั้นจึงมักจะถูกแนะนำให้ใช้เป็นส่วนประกอบอาหารเพื่อเพิ่มปริมาณโปรตีนให้กับผู้ป่วยโรค โดยเฉพาะในผู้ป่วยโรคที่ต้องการสร้างกล้ามเนื้อให้กับร่างกาย นอกจากนั้นเจลาตินยังถูกใช้เป็นส่วนประกอบอาหารเพื่อทดแทนปริมาณคาร์โบไฮเดรตในสูตรอาหารควบคุมสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวานอีกด้วย (สาโรจน์ รอดคื่น, 2556)



รูปที่ 3.7 ผงเจลาติน

ที่มา : <https://www.bakeryland.co.th/product/60209-56464/>

3.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

นฤมล นิติมงคลชัย (2545) กล่าวว่าไว้ว่าพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมกล้วยเล็บมือนางผสมผงบุกโดยใช้ผู้บริโภคนาน 100 คน ทำแบบสอบถามโดยใช้ Line scale ขนาด 15 เซนติเมตร เพื่อหาค่าทางอุดมคติของผลิตภัณฑ์แยมกล้วยเล็บมือนางพบว่าค่าทางอุดมคติที่ผู้บริโภคต้องการมีค่า ดังนี้ กิ่งแข็งกึ่งเหลว 10.65 ความเป็นเจล 8.76 ความหนืด 7.75 สีเหลือง 8.65 ความหวาน 8.77 ความเปรี้ยว 5.43 รสกล้วย 8.55 และกลิ่นกล้วย 8.97 ตามลำดับหลังจากการพัฒนา ผลิตภัณฑ์เพื่อหาสูตรที่เหมาะสม โดยการวางแผนการทดลองแบบ Mixture design พบว่าสูตรที่ มีกล้วยเล็บมือนางร้อยละ 56.82 น้ำตาลทรายร้อยละ 42.05 และน้ำมะนาวร้อยละ 1.13 เป็น สูตรที่ผู้บริโภคให้คะแนนความชอบมากที่สุดเมื่อนำสูตรดังกล่าวมาทำการเติมผงบุกต่อเพคตินในอัตราส่วน 1:1, 1:2, 1:3, 2:1, 2:2, 2:3, 3:1, 3:2 และ 3:3 ตามลำดับ พบว่าเมื่อเพิ่มปริมาณ ของผงบุกต่อเพคตินมากยิ่งขึ้นจะทำให้ค่า Cohesiveness ของแยมกล้วยเล็บมือนางเพิ่มขึ้นแต่ จะทำให้ Adhesive Force มีค่าลดลงและแยมกล้วยเล็บมือนางที่ผสมผงบุกต่อเพคตินใน อัตราส่วน 1:2 และ 1:3 ให้ค่าการทดสอบด้านประสาทสัมผัสโดยวิธี QDA ใกล้เคียงกับค่าทาง อุดมคติของผู้บริโภคมากที่สุด จากการวัดค่าสีพบว่า อัตราส่วนต่างๆ ของผงบุกต่อเพคตินไม่มี ผลต่อค่าสีของแยมกล้วยเล็บมือนางอย่างที่มีนัยสำคัญทางสถิติ และแยมกล้วยเล็บมือนางผสม ผงบุกต่อเพคตินในอัตราส่วน 1:2 มีอายุการเก็บรักษาได้นานถึง 72 วัน เมื่อเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส

สุปราณี มนุรักษ์ชินกรและคณะ (2554) กล่าวว่าไว้ว่าพัฒนาแยมมังคุดเคลือบน้ำตาลสูตรใช้มอลทิทอลทดแทนน้ำตาลทั้งหมดและเติมเปลือกมังคุดปริมาณร้อยละ 12 (น้ำหนักเปียก) ของเนื้อมังคุดพบว่า ผู้ทดสอบชิมยอมรับในด้านการประเมินทางประสาทสัมผัส ผลิตภัณฑ์มีปริมาณใยอาหารทั้งหมดร้อยละ 2.00 น้ำตาลทั้งหมดร้อยละ 27.12 น้ำตาลรีดิวซ์ร้อยละ 4.59 มีความชื้นร้อยละ 40.70 ค่าพลังงานของแยมสูตรมอลทิทอลมีค่า 2.09 กิโลแคลอรีต่อกรัม มีค่าลดลงต่ำกว่าแยมมังคุดสูตรน้ำตาล (2.63 กิโลแคลอรี/กรัม) การเติมเปลือกและใช้มอลทิทอลทดแทนน้ำตาลพบว่า แยมมีสารประกอบฟีนอลิกและความสามารถในการ

ยับยั้งอนุมูลอิสระ DPPH เพิ่มขึ้น แต่ความแข็งแรงของเจลมีค่าลดลง ตรวจพบจุลินทรีย์ทั้งหมดไม่เกิน 1×10^4 CFU/g ยีสต์ ไม่เกิน 100 CFU/g และราไม่เกิน 100 CFU/g และไม่พบการเจริญของ E. coli ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษาโดยเยมนี้อายุการเก็บรักษาได้น้อย 12 สัปดาห์

ปาริชาติ ตีขปรัชญา (2553) กล่าวว่า ใ้ว่าพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมกล้วยผสมมะละกอลดน้ำตาล ผลิตภัณฑ์สูตรที่เหมาะสมประกอบด้วย กล้วยน้ำว้าร้อยละ 13.68 มะละกอร้อยละ 13.68 กล้วยหอมร้อยละ 4.83 น้ำร้อยละ 21.46 ซอร์บิทอลร้อยละ 19.87 มอลทิทอลร้อยละ 16.10 น้ำตาลร้อยละ 8.72 เพกตินเมทอกซิลต่ำร้อยละ 0.85 แคลเซียมคลอไรด์ร้อยละ 0.02 สารละลายกรดซิตริกความเข้มข้นร้อยละ 0.70 และกลิ่นกล้วยร้อยละ 0.09 ผลิตภัณฑ์มีค่า L^* , a^* , b^* และ a_w เท่ากับ 39.40, -0.50, 5.00 และ 0.91 ตามลำดับความสามารถในการแผ่กระจายของแยม 3.30 มิลลิเมตร ความเป็นกรดค่า 3.46 ปริมาณของแข็งที่ละลายได้ทั้งหมด 55.60 องศาบริกซ์ ผลการทดสอบความชอบด้วยวิธี 9-point hedonic scale ผลิตภัณฑ์มีคะแนนความชอบเฉลี่ยด้านสี กลิ่นของแยม ความแข็งแรงของเจลการแผ่กระจายของแยมรสหวานรสเปรี้ยว และคะแนนความชอบรวมอยู่ระหว่างชอบปานกลางถึงชอบมาก ผลิตภัณฑ์ มีปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด และปริมาณยีสต์และรา <10 CFU/g จำนวนโคลิฟอร์มและ E.coli <3 MPN/g แยมกล้วยผสมมะละกอลดน้ำตาลให้พลังงาน 2.12 kcal/g และมีปริมาณน้ำตาลทั้งหมด 18.34 g/100 g เทียบกับแยมสูตรปกติที่ให้พลังงาน 2.82 kcal/g และมีปริมาณน้ำตาลทั้งหมด 69.54 g/100 g

นุชนตร ตาเยะ (2561) ได้ทำการวิจัยการพัฒนาแยมส้มแขกเคลือบด้วยชูคราโลสทดแทนน้ำตาลทำการศึกษาโดยพัฒนาแยมส้มแขก 4 สูตรคือสูตรควบคุมสูตรทดแทนน้ำตาลด้วยชูคราโลสร้อยละ 25, 50 และ 75 ทำการคัดเลือกสูตรการผลิตที่ดีที่สุดโดยการทดสอบทางประสาทสัมผัสด้วยวิธี 9-point hedonic scale นำสูตรที่คัดเลือกได้มาทดสอบคุณลักษณะทางกายภาพเคมีและจุลินทรีย์จากการศึกษาพบว่า แยมส้มแขกที่ทดแทนน้ำตาลด้วยชูคราโลสร้อยละ 25 ได้คะแนนคุณลักษณะด้านเนื้อสัมผัสและความชอบโดยรวมมากกว่าสูตรอื่น ๆ ($p < 0.05$) มีค่าความสว่าง (L) ค่าสีแดง (a) และค่าสีเหลือง (b) เท่ากับ 22.72, 6.43 และ 8.52 ตามลำดับปริมาณน้ำอิสระ (a) เท่ากับ 0.57 วิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี ได้แก่ ปริมาณเยื่อใยทั้งหมดความชื้นปริมาณกรดทั้งหมดในรูปกรดซิตริกปริมาณน้ำตาลทั้งหมดและปริมาณของแข็งทั้งหมดเท่ากับร้อยละ 0.93, 37.66, 6.63, 30.86 และ 70.30 ตามลำดับผลิตภัณฑ์มีค่าพีเอชเท่ากับ 3.05 ค่าพลังงานของแยมส้มแขกสูตรทดแทนชูคราโลสเท่ากับ 140.08 กิโลแคลอรี / 100 กรัมมีค่าลดลงต่ำกว่าแยมส้มแขกสูตรพื้นฐานร้อยละ 22 (180.18 กิโลแคลอรี / 100 กรัม) ตรวจพบจุลินทรีย์ทั้งหมดไม่เกิน 1×10^4 CFU / กรัม ยีสต์และราไม่เกิน 100 CFU / กรัมและไม่พบการเจริญของ E.coli ซึ่งเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน (มผช. 342 2547)

สรลนุช ศิริแก้ว (2554) ได้ศึกษาการผลิตแยมจากสาหร่ายไคผลิภัณฑ์แยมเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งทีคนทั่วไปนิยมนำมาบริโภคแยมที่ขายตามท้องตลาดส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากสารแต่งกลิ่นรสสังเคราะห์ผลไม้อื่นต่าง ๆ ผสมกับสารให้ความหวานและสารทำให้เกิดเจลเมื่อพิจารณาถึงคุณค่าทางโภชนาการแล้วพบว่าสารอาหารหลักของแยมคือคาร์โบไฮเดรตทำให้แยมมีคุณค่าด้านพลังงานเท่านั้นสาหร่ายไคเป็น

สาหร่ายสีเขียวน้ำจืดมีโปรตีนถึงร้อยละ 19.44 มีไขมันวิตามินและแร่ธาตุต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งมีธาตุซิลิเนียมสูงซึ่งจัดเป็นสารป้องกันอนุมูลอิสระที่สำคัญอีกชนิดหนึ่งงานวิจัยนี้ได้ทำศึกษากระบวนการแปรรูปสาหร่ายไคแห่งโดยพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ของหวานประเภทแยมด้วยการใช้น้ำสกัดสาหร่ายไคแห่งที่มีความเข้มข้นร้อยละ 5 10 และ 15 เตรียมเป็นแยม 3 สูตรหลักและเตรียมเป็นแยมที่ผสมเนื้อสาหร่ายไคแห่ง 5 กรัม และ 10 กรัมอีก 6 สูตรรวมทั้งหมด 9 สูตรโดยทำการวิเคราะห์หาปริมาณสารประกอบฟีนอลิกความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระและการประเมินทางประสาทสัมผัสในแยมแต่ละสูตรผลการทดลองพบว่าแยมที่ได้แต่ละสูตรมีลักษณะเนื้อสัมผัสเนื้อแยมข้นหนืดเหมือนแยมปกติทั่วไปมีสีเหลืองอมเขียวจนถึงเขียวเข้มเกือบดำขึ้นกับความเข้มข้นของน้ำสกัดสาหร่ายและปริมาณเนื้อสาหร่ายไคแห่งที่นำมาผสมจึงทำให้บางสูตรจะมีกลิ่นจากสาหร่ายไคแยมจากที่ผลิตจากสาหร่ายไคทุกสูตรมีปริมาณสารฟีนอลิกรวมช่วง 56.42 – 132.04 มิลลิกรัมต่อลิตรความสามารถในการยับยั้งอนุมูลอิสระในช่วงร้อยละ 22.95 – 44.26 โดยพบว่าทั้ง 2 พารามิเตอร์คือปริมาณสารฟีนอลิกรวมและความสามารถในการยับยั้งอนุมูลอิสระจะแปรผันตามความเข้มข้นของน้ำสกัดจากสาหร่ายไคและการเพิ่มเนื้อสาหร่ายไคโดยสูตรที่ 9 ซึ่งเป็นแยมที่เตรียมจากน้ำสกัดสาหร่ายไคที่มีความเข้มข้นร้อยละ 15 ผสมเนื้อสาหร่ายไคแห่ง 10 กรัมมีค่าพารามิเตอร์ทั้ง 2 สูงที่สุด แต่อย่างไรก็ตามผลจากการประเมินทางประสาทสัมผัสพบว่าแยมทุกสูตรได้รับความพึงพอใจแตกต่างกันโดยสูตรที่ 3 ซึ่งเตรียมจากน้ำสกัดสาหร่ายไคแห่งที่มีความเข้มข้นร้อยละ 15 ได้รับความพึงพอใจในสีกลิ่นและรสชาติมากที่สุดดังนั้นผลการวิจัยนี้สรุปได้ว่าสาหร่ายไคแห่งสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทแยมซึ่งเป็นอาหารหวานที่มีคุณภาพด้านการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระโดยแยมที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในการวิจัยนี้คือแยมที่มีส่วนประกอบน้ำสกัดสาหร่ายไคที่มีความเข้มข้นร้อยละ 15

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

4.1 รายละเอียดการปฏิบัติงาน

หลังจากที่ได้เข้าปฏิบัติงานในโรงอาหาร(Canteen) ทางผู้จัดทำได้ทำการสังเกตว่ามีผลไม้บางชนิดที่เหลือทิ้งในแต่ละวัน ซึ่ง เงาะเป็นผลไม้เหลือทิ้งที่มีจำนวนมากทางผู้จัดทำจึงนำมาแปรรูปเป็นตัวผลิตภัณฑ์แยมเงาะแกนสับปะรด โดยมีวัตถุดิบและขั้นตอนการทำแยมเงาะแกนสับปะรดดังนี้

4.2 วัตถุดิบและอุปกรณ์การทำแยมเงาะแกนสับปะรด

4.2.1 วัตถุดิบที่ใช้ในการทำแยมเงาะแกนสับปะรด

4.2.1.1.เนื้อเงาะสับละเอียด	500	กรัม
4.2.1.2. เนื้อสับปะรดสับละเอียด	250	กรัม
4.2.1.3. น้ำผึ้ง	75	มิลลิลิตร
4.2.1.4. ผงเจลาติน	10	กรัม
4.2.1.5. เกลือ	5	กรัม
4.2.1.6. น้ำแข็ง	1	ถ้วย

4.2.2 อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำแยมเงาะแกนสับปะรด

4.2.2.1. ถ้วยสำหรับใส่วัตถุดิบ	6	ใบ
4.2.2.2. เครื่องชั่ง	1	เครื่อง
4.2.2.3. ช้อน	1	คัน
4.2.2.4. กะละมัง	1	ใบ
4.2.2.5. หม้อ	1	ใบ
4.2.2.5. ที่คนหรือตะกร้อตีไข่	1	อัน
4.2.2.5. ขวดโหลสำหรับใส่แยม	1	ขวด

4.2.3 ขั้นตอนการทำแยมเงาะแกนสับประด

4.2.3.1 นำเนื้อเงาะสับละเอียดเทลงใส่ในหม้อเปิดไฟอ่อนๆ



รูปที่ 4.1 นำเนื้อเงาะสับละเอียดเทลงใส่ในหม้อ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.3.2 นำน้ำผึ้งเทใส่ตามลงไปในหม้อแล้วเคี่ยวจนเงาะอ่อนตัว



รูปที่ 4.2 นำน้ำผึ้งเทใส่ตามลงไปในหม้อ

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.3.3 หลังจากที่มีมือเริ่มร้อนแล้วจึงนำสับปะรด เกลือ และเจลาตินเติมลงเข้าไปในมือ แล้วทำการเคี่ยวจนส่วนผสมเข้ากันดี



รูปที่ 4.3 การเคี่ยวส่วนผสมให้เข้ากัน

ที่มา:ผู้จัดทำ (2564)

4.2.3.4 หลังจากที่ได้ส่วนผสมเนื้อของตัวแยมเริ่มมีความเหนียวหนืดแล้วจึงขกออกจากเตาและนำมาพักกับน้ำแข็งเพื่อคายความร้อนให้กับตัวแยม



รูปที่ 4.4 การนำตัวแยมมาน็อคน้ำแข็งเพื่อคายความร้อน

ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.3.5 พอเย็นแล้วตัวแยมจะมีความเหนียวหนืดและมีความเค็มเล็กน้อย จากนั้นจึงเก็บเข้าที่เก็บวัสดุที่เตรียมไว้



รูปที่ 4.5 นำแยมเก็บใส่ในวัสดุที่เตรียมไว้
ที่มา : ผู้จัดทำ (2564)

4.2.4 รายการต้นทุนการทำผลิตภัณฑ์แยมเงาะแกนสับปะรด

วัสดุอุปกรณ์	ปริมาณที่ใช้	ราคา	ต้นทุน
เงาะ	500 กรัม	25 บาท / 1 กก.	12.5 บาท
สับปะรด	250 กรัม	19 บาท / 1 กก.	4.75 บาท
เจลาติน	10 กรัม	83 บาท / 100 กรัม	8.3 บาท
น้ำผึ้ง	75 มิลลิลิตร	151 บาท / 325 มล.	34.85 บาท
เกลือ	5 กรัม	7 บาท / 500 กรัม	0.07 บาท
ขวดโหลแก้ว	1 กระปุก	20 บาท	20 บาท
รวมต้นทุนทั้งหมด			80.47 บาท

ตารางที่ 4.1 การคำนวณต้นทุนแยมเงาะแกนสับปะรด

ต้นทุนทั้งหมดของผลิตภัณฑ์แยมเงาะแกนสับปะรดเป็นจำนวน 80.47 บาท เมื่อเทียบกับแยมทั่วไปที่มีน้ำหนักตั้งแต่ 1 กิโลกรัม ราคา 170 บาท ซึ่งแยมเงาะแกนสับปะรดมีต้นทุนที่ต่ำและช่วยประหยัดต้นทุนให้กับโรงแรมได้ตรงตามวัตถุประสงค์ถึง 89.53 บาท

4.3 สรุปข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม

ผู้จัดทำโครงการผลิตภัณฑ์แยมเงาะแกนสับปะรด ได้ทำการสำรวจความคิดเห็นหลังจากการทำผลิตภัณฑ์แยมเงาะแกนสับปะรดแล้วนำให้กลุ่มตัวอย่างได้ชิม เพื่อทำแบบประเมินความพึงพอใจแบบสอบถามจาก Google Form และเก็บรวบรวมข้อมูลโดยให้กลุ่มตัวอย่างจำนวน 25 ชุด ตอบแบบสอบถามซึ่งได้ทำการเก็บข้อมูลดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตรวจแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 ประเมินความพึงพอใจของพนักงาน โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพ

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

4.3.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตรวจแบบสอบถาม

เพศ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
ชาย	9	36.00
หญิง	16	64.00
รวม	25	100.00

ตารางที่ 4.2 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

จากตารางที่ 4.2 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามเป็นเพศชายมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 36.00 และรองลงมาเป็นเพศหญิงร้อยละ 64.00

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 20 ปี	0	0.00
21 – 40 ปี	18	72.00
41 – 60 ปี	7	28.00
60 ปีขึ้นไป	0	0.00
รวม	25	100.00

ตารางที่ 4.3 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

จากตารางที่ 4.3 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถาม ที่มีอายุ 21 – 40 ปีมากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 72.00 รองลงมาคือผู้ที่มีอายุ 41 – 60 ปี คิดเป็นร้อยละ 28.00

ระดับการศึกษาสูงสุด	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ประถมศึกษา	0	0.00
มัธยมศึกษา / เทียบเท่า	0	0.00
ปริญญาตรี	25	100.00
สูงกว่าปริญญาตรี	0	0.00
รวม	25	100.00

ตารางที่ 4.4 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามระดับการศึกษาสูงสุด

จากตารางที่ 4.4 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามระดับการศึกษา ปริญญาตรี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 100.00

แผนกงาน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ครัวไทย	11	44.00
ครัวเบเกอร์รี่	10	40.00
ครัวพนักงาน	4	16.00
รวม	25	100.00

ตารางที่ 4.5 จำนวนร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแผนกงาน

จากตารางที่ 4.5 พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ตอบแบบสอบถามแผนกครัวไทย มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 44.00 รองลงมาคือแผนกครัวเบเกอร์รี่ คิดเป็นร้อยละ 40.00 และแผนกครัวพนักงานมีจำนวนน้อยคิดเป็นจำนวนร้อยละ 16.00

4.3.2 กำหนดระดับค่าเฉลี่ยเกณฑ์การตัดสินใจ

ในการสำรวจความพึงพอใจที่มีต่อโครงการแยมเงาะแกนสับปะรด ให้การวัดระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ ตามแนวคิดของลิเคิร์ต Likert, R. (1932) ได้จัดลำดับค่าเฉลี่ยและช่วงคะแนน (ชานินทร์ ศิลป์จารุ, 2553) ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.21 – 5.00 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.41 – 4.20 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.61 – 3.40 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.81 – 2.60 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.80 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

ด้านลักษณะของแยม เงาะแกนสับปะรด	ค่าเฉลี่ย	S.D	ระดับความพึงพอใจ
สีส้มของแยม	3.20	0.71	ปานกลาง
กลิ่นของแยม	3.16	0.55	ปานกลาง
รสชาติของแยม	3.60	0.76	มาก
ปริมาณของแยม	3.76	0.44	มาก
เนื้อสัมผัสของแยม	3.76	0.44	มาก
ความสะอาด	3.96	0.20	มาก
รวม	3.57	0.52	มาก

ตารางที่ 4.6 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าเฉลี่ยเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อ โครงการงาน

จากตารางที่ 4.6 จากการตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของพนักงานโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพมหานคร ที่มีต่อแยมเงาะสับปะรดพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจในโครงการงานแยมเงาะแกนสับปะรดหากพิจารณารายด้านพบว่าในด้านของสีส้มของแยมมีความพึงพอใจปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 3.20 ในด้านของกลิ่นของแยม มีความพึงพอใจปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 3.16 ในด้านของรสชาติของแยม มีความพึงพอใจมาก คิดเป็นร้อยละ 3.60 ในด้านของปริมาณของแยม มีความพึงพอใจมาก คิดเป็นร้อยละ 3.76 ในด้านของเนื้อสัมผัสของแยม มีความพึงพอใจมาก คิดเป็นร้อยละ 3.76 และในด้านของความสะอาด มีความพึงพอใจมาก คิดเป็นร้อยละ 3.96 ตามลำดับ จากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการงาน แยมเงาะแกนสับปะรด มีระดับความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวม 3.57

บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการจัดทำโครงการงานสหกิจศึกษา

5.1.1 สรุปโครงการ

จากการปฏิบัติสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน ถึงวันที่ 10 กันยายน 2564 รวมระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์ ในแผนกโรงอาหาร (Canteen) ของโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ ผู้จัดทำได้รับความรู้ในการปฏิบัติงานภายในแผนกครัวโรงอาหารเป็นอย่างมาก ทั้งการแก้ไขสถานการณ์ต่างๆ รวมถึงได้มองเห็นปัญหาในเรื่องของวัตถุดิบที่เหลือใช้เป็นจำนวนมากโดยเฉพาะผลไม้สดจำพวก เงาะและสับปะรด จึงได้นำมาเป็นแนวทางในการแก้ไขปัญหาโดยการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาทำเป็นแยม โดยผลิตภัณฑ์นี้เป็นการนำเอาเนื้อเงาะที่เหลือใช้มาสับละเอียด นำมาเคี่ยวกับน้ำผึ้งให้เนื้อเงาะมีความนุ่ม จากนั้นใส่เนื้อสับปะรดสับละเอียดลงไปตามด้วยเกลือ และเจลาติน การทำแยมตัวนี้ตรงกับวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ โดยเป็นการช่วยลดการทิ้งขยะสดจำพวกผลไม้และเพื่อช่วยในการลดต้นทุนการซื้อแยมของโรงแรม อีกทั้งยังสามารถเป็นตัวเลือกให้การรับประทานแยมกับขนมปังมีมากขึ้นนอกเหนือจากแยมเดิม ๆ ที่มีอยู่ และยังได้ศึกษาถึงการทำแยมในรูปแบบของผลไม้แบบใหม่

ซึ่งจากการที่ได้ทดลองทำและนำไปให้พนักงานในโรงแรมได้ชิมนั้น ผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความคิดเห็นและความพึงพอใจโดยการทำแบบสอบถามกับกลุ่มตัวอย่างจำนวน 25 คน ผลการสำรวจของแบบสอบถามที่มีต่อผลิตภัณฑ์แยมเงาะแกนสับปะรด พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 64.00 มีอายุระหว่าง 21 – 40 ปี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 72.00 ระดับการศึกษาสูงสุด ปริญญาตรี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 100.00 และแผนกงานครัวไทยมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 44.00 ซึ่งผลสรุปจากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการแยมเงาะแกนสับปะรด มีระดับความพึงพอใจรวมอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวม 3.57

5.1.2 ปัญหาที่พบในโครงการ

5.1.2.1 ครั้งที่ 1 จากการที่ได้ปฏิบัติทำแยมเงาะแกนสับปะรดพบปัญหาจากการที่นำเงาะสับปะรดมาเคี่ยวรวมกันตั้งแต่ครั้งแรกจึงทำให้กลิ่นและรสชาติของสับปะรดเด่นกว่ากลิ่นและรสชาติของเงาะที่เป็นวัตถุดิบหลัก

5.1.2.1 ครั้งที่ 2 จากการที่ปฏิบัติทำแยมในครั้งนี้อันตรายที่พบคือการที่ใช้น้ำผึ้งแทนน้ำตาลจึงทำให้ตัวแยมเกิดความเข้มข้นและหนืดน้อยกว่าการใช้น้ำตาล

5.1.3 การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะในการทำโครงการ

5.1.3.1 จากปัญหาครั้งที่ 1 ที่น้ำเงานั้นกับสับปะรดมาเคี้ยวพร้อมกันจึงทำให้กลิ่นและรสชาติของสับปะรด เค้นกว่ากลิ่นและรสชาติของเงานะ แก้ปัญหานี้โดยการนำเนื้อเงานะลงไปเคี้ยวจนอ่อนตัวก่อนแล้วค่อยนำเนื้อสับปะรดใส่ตามลงไปหลังจากที่หม้อเดือด

5.1.3.2 จากปัญหาครั้งที่ 2 ที่ใช้น้ำผึ้งแทนน้ำตาลแล้วทำให้ตัวแยมเกิดความเข้มข้นและมีความหนืดน้อย แก้ปัญหาโดยการเพิ่มส่วนผสมโดยใช้เจลาตินเพื่อเพิ่มความเข้มข้นให้กับตัวแยมตามที่ต้องการ



บรรณานุกรม

- กระปุกดอทคอม. (2564). *ประโยชน์ของเงาะ*. เข้าถึงได้จาก <https://health.kapook.com/view91367.html>
- กัลยาณี ชาวนา. (2546). *แยมแครอทจากกลูโคแมนแนน*. เข้าถึงได้จาก https://doi.nrct.go.th/ListDoi/listDetail?Resolve_DOI=
- ชานินทร์ ศิลป์จารุ. (2553). *การวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS*. กรุงเทพฯ: วิ อินเตอร์ พรีนซ์.
- นฤมล นิติมงคลชัย. (2545). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมกล้วยเล็บมือนางผสมพวงบุก. เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 40 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาพืช สาขาส่งเสริมและนิเทศศาสตร์เกษตร สาขาอุตสาหกรรมเกษตร 4-7 กุมภาพันธ์ 2545*, 399-404.
- นุชนทร ตาเย๊ะ. (2561). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมส้มแขกเคลือบดำ*. เข้าถึงได้จาก <http://wb.yru.ac.th/handle/yru/1024>
- ปาริชาติ ศิยปรัชญา. (2553). *รายงานการวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมกล้วยผสมมะละกอโดยการลดน้ำตาล*. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยพายัพ.
- พรรณนิภา วงศ์เจริญ. (2562). *แยมพายนาน่า*. เข้าถึงได้จาก <https://e-research.siam.edu/wp-content/uploads/2020/06/LiberalArts-hospitality-industry-2019-coop-Pinana-Jam-compressed.pdf>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (ม.ป.ป.). *Food Wiki*. เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0881/jam-แยม>
- โรงพยาบาลวิชัยยุทธ. (2564). *ประโยชน์ของเกลือที่น้ำรู้*. เข้าถึงได้จาก <https://www.vichaiyut.com/th/health/informations/salt-good-for-health/>
- โรงแรมฮิลตัน. (2564). *Millennium Hilton Bangkok*. เข้าถึงได้จาก https://www.hiltonhotels.com/th_TH/thailand/millennium-hilton-bangkok/
- สนุกดอทคอม. (2561). *10 ประโยชน์ที่คุณอาจไม่รู้ของ "สับปะรด"*. เข้าถึงได้จาก <https://www.sanook.com/health/4773/>
- สรลนุช สิริแก้ว. (2554). *การศึกษาการผลิตแยมจากสาหร่ายไถ*. เข้าถึงได้จาก http://thesis.swu.ac.th/swuthesis/Sci_Ed/Sarunnoot_S.pdf
- สตาร์โรจน์ รอดคิน. (2556). *เจลาติน: การสกัดและแนวทางการนำไปใช้ประโยชน์*. เข้าถึงได้จาก <https://agro-industry.mfu.ac.th/events/482>

สุปราณี มนุรักษ์จินากร, นิลุบล เชื้อศรีชัย และ สุรรัตน์ ใจแข็ง. (2554). การพัฒนาแยมมังคุดเกลอรีต่ำ.

กำหนดการและบทคัดย่อการประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 10, 211.

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ. (2546). เงามะ. เข้าถึงได้จาก <https://www.thaihealth.or.th/>

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2561). มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน "แยม". เข้าถึงได้จาก

[https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0342_61\(แยม\).pdf](https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0342_61(แยม).pdf)

อุดมลักษณ์ สุขอิตตะ, ประภัสสร รักถาวร, เมทิกา ลีบุญญานนท์ และพจมาน พิศเพียงจันทร์. (2553). สาร

ออกฤทธิ์ทางชีวภาพ การต้านอนุมูลอิสระ และการต้านเชื้อแบคทีเรียก่อสิวของสารสกัดจากเปลือก

ผลไม้. เข้าถึงได้จาก https://kukr2.lib.ku.ac.th/kukr_es/BKN_KAPI/search_detail/result/12164

AMPRO HEALTH. (2564). เจลาติน คืออะไร. เข้าถึงได้จาก <https://amprohealth.com/magazine/gelatin/>

Food Many. (2563). เกลือ หรือ โซเดียมคลอไรด์ สารอาหารรสเค็ม นิยมนำมาใช้ปรุงอาหารหลากหลาย

แบบ. เข้าถึงได้จาก <https://www.foodmany.com/salt>

Line Today. (2561). 10 ประโยชน์มหัศจรรย์ของน้ำผึ้ง. เข้าถึงได้จาก

<https://today.line.me/th/v2/article/DvMPKw>



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก
ภาพการปฏิบัติงาน



ภาพการปฏิบัติงานในโรงแรม



การประกอบอาหาร



การจัดเตรียมวัตถุดิบของวันถัดไป



การจัดเตรียมวัตถุดิบ



การจัดเตรียมหน้าไลน์ให้พร้อมสำหรับการเปิดให้ใช้บริการ



ภาคผนวก ข
ตัวอย่างแบบสอบถาม

แบบการประเมินสอบถามความพึงพอใจโครงการสหกิจ

เรื่อง แยมเงาะแกนสับปะรด (Rambutan Mix Pineapple Core Jam)

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ ชาย ☐ หญิง ☐
2. อายุ ☐ ต่ำกว่า 20 ปี ☐ 21 – 40 ปี ☐ 41 – 60 ปี ☐ 60 ปีขึ้นไป
3. ระดับการศึกษาสูงสุด ☐ ประถมศึกษา ☐ มัธยมศึกษา/เทียบเท่า
☐ ปริญญาตรี ☐ สูงกว่าปริญญาตรี
4. แผนกงาน ☐ ครุฑไทย ☐ ครุฑเบเกอรี่ ☐ ครุฑพนักงาน

ตอนที่ 2 แบบสอบถามความพึงพอใจของแยมเงาะแกนสับปะรด(Rambutan Mix Pineapple Core Jam) เกณฑ์การประเมิน ระดับ 5 หมายถึง ชอบมากที่สุด ระดับ 4 หมายถึง ชอบมาก ระดับ 3 หมายถึง ชอบปานกลาง ระดับ 2 หมายถึง ชอบน้อยระดับ 1 หมายถึงชอบน้อยที่สุด

โปรดประเมินความพึงพอใจ โดยใช้เครื่องหมาย ✓ ในช่องระดับความพึงพอใจ

หัวข้อการประเมิน	ความพึงพอใจ				
	ชอบมากที่สุด (5)	ชอบมาก (4)	ชอบปานกลาง (3)	ชอบน้อย (2)	ชอบน้อยที่สุด (1)
1. สีส้นของแยม					
2. กลิ่นของแยม					
3. รสชาติของแยม					
4. ปริมาณของแยม					
5. เนื้อสัมผัสของแยม					
6. ความสะอาด					

ข้อเสนอแนะ

.....

.....



ภาคผนวก ค
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

โครงการนี้มีประโยชน์ต่อสถานประกอบการอย่างไรบ้าง

จากการสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษาเกี่ยวกับ โครงการ พนักงานที่ปรึกษามีความเห็นว่โครงการ แยมเงาะแกนสับปะรด (Rambutan Mix Pineapple Core Jam) สามารถที่จะนำมาใช้ได้จริงกับแผนกโรงอาหาร (Canteen) รสชาติของแยมสามารถรับประทานคู่ขนมปังเข้ากันได้อย่างดี และเนื้อแกนสับปะรดที่ช่วยสร้างความแปลกใหม่ให้กับเนื้อสัมผัสของตัวแยมได้ดี และ โครงการแยมเงาะแกนสับปะรด สามารถนำไปต่อยอดทางธุรกิจได้อีกด้วย



นางสาว

(นางสาวจินภา ภูพูน)

พนักงานที่ปรึกษา

ภาคผนวก ง
บทความวิชาการ



แยมเงาะแกนสับปะรด

Rambutan Mix Pineapple Core Jam

นายจิระสมบัติ สมบัติจันทร์

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

38 ถนนเพชรเกษม เขตภาษีเจริญ กรุงเทพมหานคร 10160

E-mail: Jirasombat.som@siam.edu

บทคัดย่อ

จากการที่ได้ปฏิบัติงาน ณ โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพฯ ในแผนกโรงอาหารผู้จัดทำได้สังเกตเห็นถึงปัญหาจากการที่มีผลไม้เหลือทิ้งเป็นจำนวนมากในแต่ละวัน ซึ่งผลไม้บางอย่างไม่สามารถเก็บไว้ได้นานเพราะเนื่องจากเป็นของสด เช่น เงาะ มังคุด ลำไย สับปะรด มะละกอ เป็นต้น โดย เงาะ นั้นเป็นผลไม้ที่มีเหลือมากที่สุด ดังนั้นผู้จัดทำจึงได้เห็นแนวทางในการแก้ปัญหาโดยการนำผลไม้ที่เหลือมาทำเป็นแยม ซึ่งวัตถุประสงค์ของโครงการคือ 1) เพื่อศึกษาการทำแยมในรูปแบบใหม่ 2) เพื่อเป็นการช่วยลดการทิ้งขยะสดจำพวกผลไม้ 3) เพื่อช่วยในการลดต้นทุนการซื้อแยมของทางโรงแรม โดยแยมที่นำมาทำนั้นเป็นการนำเงาะมาผสมกับตัวแกนสับปะรดที่หั่นเป็นลูกเต๋า ซึ่งสับปะรดจะเป็นตัวเพิ่มรสชาติที่เปรี้ยวอมหวานให้กับตัวเงาะ และตัวแกนสับปะรดยังเป็นตัวเพิ่มเนื้อสัมผัสให้กับแยมได้เป็นอย่างดี

ผู้จัดทำได้ทำการสำรวจแบบความพึงพอใจของแยมเงาะแกนสับปะรด จากกลุ่มตัวอย่างพนักงานของโรงแรม จำนวน 25 คน เพื่อให้ทราบถึงผลของโครงการ พบว่าพนักงานของโรงแรมมีความพึงพอใจมากในด้านของความสะอาด ปริมาณของแยมเนื้อสัมผัสรสชาติแยม ร่องลงมาคือสีกลิ่น และกลิ่นของแยม ดังนั้นจึงสรุปได้ว่าโครงการแยมเงาะแกนสับปะรด มีความพึงพอใจรวมอยู่ที่ระดับมาก

คำสำคัญ : แยม / เงาะ / แกนสับปะรด

Abstract

During work at the Millennial Hilton Bangkok in the canteen department, the intern saw the problem of a large amount of fruit wasted each day. Some fruits cannot be stored for a long time because they are fresh, such as rambutans, mangosteens, longans, pineapples and papayas. Rambutan was the fruit that had the most leftovers, therefore, the intern found a solution to the problem by bringing the remaining fruit to make jam. The objectives of the project were:

1) to study new forms of jam making; 2) to reduce the waste of fresh fruit; 3) to help reduce the cost of purchasing jams at the hotel. The jam was made with rambutan mixed with a diced pineapple core. The pineapple adds a sweet and sour taste to the rambutan, and the pineapple core is also a great addition to the texture of the jam.

The author conducted a satisfaction survey of rambutan mix pineapple core jam from a sample of 25 hotel employees to know the results of the project. It was found that the hotel staff were highly satisfied in terms of cleanliness, quantity of jam, texture, and flavor of the jam, followed by the color and aroma of the jam. Therefore, it can be

concluded that the rambutan mix pineapple core jam project was satisfactory.

Keywords : Jam/ Rambutan / Pineapple Core

ที่มาของปัญหา

ผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติสหกิจศึกษาที่โรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตันกรุงเทพ ในแผนกโรงอาหาร (Canteen) ซึ่งเป็นแผนกที่ทำอาหารให้กับพนักงานในโรงแรม ระยะเวลาที่ได้ปฏิบัติงานในแผนกครั้นนั้นทำให้ได้เรียนรู้งานต่างๆภายในครัวจากการที่ได้ปฏิบัติงานไปได้ในระยะเวลาหนึ่งนั้นทางผู้จัดทำได้สังเกตเห็นถึงปัญหาในแผนกนั้นก็คือ มีผลไม้เหลือทิ้งเป็นจำนวนมากในแต่ละวัน และผลไม้บางอย่างก็ไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน อย่างเช่นเงาะ มังคุด ลำไย สับปะรด มะละกอ เป็นต้น ผู้จัดทำจึงทำการสังเกตว่าในแต่ละวันนั้นมีผลไม้อะไรที่มีเหลือมากที่สุด นั่นก็คือ เงาะ ดังนั้นทางผู้จัดทำจึงได้นำแนวคิดในการแก้ปัญหาว่าจะนำเอาเงาะที่เหลือนั้นมาทำเป็นแยมรูปแบบใหม่ เพราะโดยปกติแยมที่ทางโรงแรมใช้ก็จะเป็นแยมทั่วไปที่นำมาทำขนม หรือใช้ในอาหารเช้า เช่น แยมส้ม แยมสับปะรด แยมสตอเบอรี่ เป็นต้น แต่แยมที่ผู้จัดทำจะเป็นการนำเอาเงาะมาผสมกับตัวแกนสับปะรดที่หั่นเป็นลูกเต๋า ซึ่งสับปะรดจะเป็นตัวเพิ่มรสชาติที่เปรี้ยวอมหวานให้กับตัวเงาะ และตัวแกนสับปะรดยังเป็นตัวเพิ่มเนื้อสัมผัสให้กับแยมได้อีกด้วยถือได้ว่าเป็นการทำแยมในรูปแบบใหม่เพื่อใช้สำหรับรับประทานคู่กับเบเกอรี่

ข้อมูลวัตถุดิบ

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำแยมเงาะแกนสับปะรดมีดังนี้

- | | |
|---------------------------|--------------|
| 1. เนื้อเงาะสับละเอียด | 500 กรัม |
| 2. เนื้อสับปะรดสับละเอียด | 250 กรัม |
| 3. น้ำผึ้ง | 75 มิลลิลิตร |
| 4. ผงเจลาติน | 10 กรัม |
| 5. เกลือ | 5 กรัม |
| 6. น้ำแข็ง | 1 ถ้วย |

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาการทำแยมในรูปแบบใหม่
2. เพื่อเป็นการช่วยลดการทิ้งขยะสดจำพวกผลไม้

3. เพื่อช่วยในการลดต้นทุนการซื้อแยมของโรงแรม

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เพื่อสร้างสรรค์เมนูใหม่ๆจากวัตถุดิบที่เหลือทิ้ง
2. สามารถไปต่อยอดเป็นธุรกิจส่วนตัวได้ในอนาคต
3. เพื่อเพิ่มทางเลือกการบริโภคให้แก่ลูกค้า

วิธีการดำเนินการ

1. นำเนื้อเงาะสับละเอียดเทลงใส่ในหม้อเปิดไฟอ่อนๆ
2. นำน้ำผึ้งเทใส่ตามลงไป ในหม้อแล้วเคี่ยวจนเงาะอ่อนตัว
3. หลังจากที่มีหม้อเริ่มร้อนแล้วจึงนำสับปะรดเกลือ และเจลาตินเดิมลงเข้าไปในหม้อแล้วทำการเคี่ยวจนส่วนผสมเข้ากันดี
4. หลังจากที่มีส่วนผสมของตัวแยมเริ่มมีความเหนียวหนืดแล้วจึงยกออกจากเตาและนำมาน็อกกับน้ำแข็งเพื่อคายความร้อนให้กับตัวแยม
5. พอเย็นแล้วตัวแยมจะมีความเหนียวหนืดและมีความแข็งเล็กน้อย จากนั้นจึงเก็บเข้าที่เก็บวัสดุที่เตรียมไว้

สรุปผลโครงการ

จากการปฏิบัติสหกิจศึกษาตั้งแต่วันที่ 1 มิถุนายน ถึงวันที่ 10 กันยายน 2564 รวมระยะเวลาทั้งหมด 16 สัปดาห์ ในแผนกโรงอาหาร (Canteen) ของโรงแรมมิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพ ผู้จัดทำได้รับความรู้ในการปฏิบัติงานภายในแผนกครัวเป็นอย่างมากทั้งการแก้ไขสถานการณ์ต่างๆ รวมถึงได้มองเห็นปัญหาในเรื่องของวัตถุดิบที่เหลือใช้เป็นจำนวนมากโดยเฉพาะผลไม้สด เช่น เงาะ มังคุด ลำไย สับปะรดและมะละกอจึงได้เห็นแนวทางใน

การแก้ไขปัญหาโดยการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาทำเป็นแยม ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการช่วยลดการทิ้งขยะสดจำพวกผลไม้และเพื่อช่วยในการลดต้นทุนการซื้อแยมของโรงแรม อีกทั้งยังสามารถเป็นตัวเลือกให้การรับประทานแยมกับขนมปังมีมากขึ้นนอกเหนือจากแยมเดิม ๆ ที่มีอยู่ เช่น แยมสตอเบอร์รี่หรือแยมส้ม โดยผลิตภัณฑ์แยมเงาะแแกนสับประรดนั้นเป็นการนำเอาเนื้อเงาะที่เหลือใช้มาสับละเอียดนำมาเคี่ยวกับน้ำผึ้งให้เนื้อเงาะมีความนุ่ม จากนั้นใส่เนื้อสับประรดสับละเอียดลงไปตามด้วยวัตถุดิบที่เหลือคือ เกลือ และเจลาติน แล้วทิ้งต่อจนเนื้อแยมมีความเหนียวและแข็ง

หลังจากการทำผลิตภัณฑ์แยมเงาะแแกนสับประรดผู้จัดทำได้ทำการสำรวจความคิดเห็นและความพึงพอใจโดยการทำแบบสอบถามกับกลุ่มตัวอย่างจำนวน 25 คน ผลการสำรวจของแบบสอบถามที่มีต่อผลิตภัณฑ์แยมเงาะแแกนสับประรด พบว่าส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 64.00 มีอายุระหว่าง 21 – 40 ปี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 72.00 ระดับการศึกษาสูงสุดปริญญาตรี มากที่สุดคิดเป็นร้อยละ 100.00 และแผนกงานครัวไทยมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 44.00 ซึ่งผลสรุปจากตารางค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจที่มีต่อโครงการแยมเงาะแแกนสับประรด มีระดับความพึงพอใจรวมอยู่ในระดับมาก คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวม 3.57

ข้อเสนอแนะในการต่อยอดโครงการ

ในการทำแยมครั้งนี้ผู้จัดทำได้เลือกผลไม้ที่เป็นวัตถุดิบหลักเพียง 2 อย่างเท่านั้น คือเงาะและสับประรด หากผู้ที่สนใจต้องการศึกษาการทำแยมจากผลไม้อื่นๆ ก็สามารถนำไปประยุกต์ใช้หรือเป็นตัวเลือกนอกเหนือจากนี้ได้เช่น แยมที่ทำมาจากมะละกอ แยมทำจากแคนตาลูป หรือจากผลไม้อื่นๆ ที่มีรสหวาน เป็นต้น

บรรณานุกรม

- โรงแรมฮิลตัน. (2564). *Millennium Hilton Bangkok*. เข้าถึงได้จาก https://www.hiltonhotels.com/th_TH/thailand/millennium-hilton-bangkok/
- โรงพยาบาลวิชัยยุทธ. (19 มีนาคม 2564). *ประโยชน์ของเกลือที่น้ำรู้*. เข้าถึงได้จาก <https://www.vichaiyut.com/th/health/informations/salt-good-for-health/>
- กระปุกดอทคอม. (2564). *ประโยชน์ของเงาะ*. เข้าถึงได้จาก health.kapook: <https://health.kapook.com/view91367.html>
- กัลยาณี ชาวานา. (2546). *แยมแครอทจากกลูโคแมนแนน*. เข้าถึงได้จาก https://doi.nrct.go.th/ListDoi/listDetail?Resolve_DOI=
- ธานินทร์ ศิลป์จารุ. (2553). *การวิจัยและวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS*. กรุงเทพฯ: วี.อินเตอร์พรีนท์.
- นฤมล นิติมงคลชัย. (2545-2545). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมกล้วยเล็บมือนางผสมผงบุก. *เรื่องเต็มการประชุมทางวิชาการ ครั้งที่ 40 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สาขาพืชสาขาส่งเสริมและนิเทศศาสตร์เกษตร สาขาอุตสาหกรรมเกษตร 4-7 กุมภาพันธ์ 2545*, 399-404.
- นุชนันดา ตาเษะ. (2561). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมส้มแขกแคลอรีต่ำ*. เข้าถึงได้จาก <http://wb.yru.ac.th/handle/yrui/1024>
- ปาริชาติ ดิยปรัชญา. (2553). *รายงานการวิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมกล้วยผสม*

- มะละกอโดยการลดน้ำตาล. เชียงใหม่:
มหาวิทยาลัยพายัพ.
https://tcps.tisi.go.th/pub/tcps0342_61(แยม).pdf
- ผศ.ดร.สาโรจน์ รอดคีน. (2 August 2556). *เจลาติน: การสกัดและแนวทางการนำไปใช้ประโยชน์*. เข้าถึงได้จาก MAE FAH LUANG University: <https://agro-industry.mfu.ac.th/events/482>
- พรรณนิภา วงศ์เจริญ. (2562). *แยมพายนาน่า*. เข้าถึงได้จาก <https://e-research.siam.edu/wp-content/uploads/2020/06/LiberalArts-hospitality-industry-2019-coop-Pinana-Jam-compressed.pdf>
- พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. (ม.ป.ป.). *Food Wiki*. เข้าถึงได้จาก <http://www.foodnetworksolution.com/wiki/word/0881/jam-แยม>
- สนุกดอทคอม. (2561). *10 ประโยชน์ที่คุณอาจไม่รู้ของ "สับปะรด"*. เข้าถึงได้จาก <https://www.sanook.com/health/4773/>
- สรันนุช ศิริแก้ว. (2554). *การศึกษาการผลิตแยมจากสาหร่ายไค*. เข้าถึงได้จาก http://thesis.swu.ac.th/swuthesis/Sci_Ed/Sarunnoot_S.pdf
- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ . (2546). *เงาะ*. เข้าถึงได้จาก <https://www.thaihealth.or.th/>
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2561). *มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน "แยม"*. เข้าถึงได้จาก
- สุปราณี มนุรักษ์ชินากร, นิอุบล เชื้อศรีชัย และ สุรัตน์ ใจแข็ง. (2554). การพัฒนาแยมมังคุดแคลอรีต่ำ. *กำหนดการและบทความคัดย่อการประชุมวิชาการพืชสวนแห่งชาติ ครั้งที่ 10*, 211.
- อุดมลักษณ์ สุขอิตตะ, ประภัศร รักถาวร, เมธิกา ธิบุญญานนท์ และพจมาน พิศเพียงจันทร์. (2553). *สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ การต้านอนุมูลอิสระ และการต้านเชื้อแบคทีเรียก่อลิขของสารสกัดจากเปลือกผลไม้*. เข้าถึงได้จาก https://kukr2.lib.ku.ac.th/kukr_es/BKN_KAPI/search_detail/result/12164
- AMPRO HEALTH. (16 ตุลาคม 2564). *เจลาติน คืออะไร*. เข้าถึงได้จาก <https://amprohealth.com/magazine/gelatin/>
- Food Many. (1 มีนาคม 2563). *เกลือ หรือ โซเดียมคลอไรด์ สารอาหารรสเค็ม นิยมนำมาใช้ปรุงอาหารหลากหลายแบบ*. เข้าถึงได้จาก <https://www.foodmany.com/salt>
- Line Today. (2561). *10 ประโยชน์มหัศจรรย์ของน้ำผึ้ง*. เข้าถึงได้จาก <https://today.line.me/th/v2/article/DvMPKw>



ภาคผนวก จ
โปสเตอร์



แยมเงาะแกนสับปะรด (Rambutan Mix Pineapple Core Jam)

ผู้จัดทำ : นาย จิระสมบัติ สมบัติจันทร์ 6004400146

อาจารย์ที่ปรึกษา : อาจารย์นันท์นิททองอร สาขาวิชา : อุตสาหกรรมท่องเที่ยวและการบริการ

สถานประกอบการ : โรงแรม มิลเลนเนียม ฮิลตัน กรุงเทพ พนักงานที่ปรึกษา : คณ ศิริณภา ภูพน

ความสำคัญของปัญหา

จากการที่ได้ปฏิบัติงานสหกิจศึกษาไปได้ในระยะเวลาหนึ่งนั้นทางผู้จัดทำได้สังเกตเห็นถึงปัญหาในแผนกนั้นก็คือมีผลไม้เหลือทิ้งเป็นจำนวนมากในแต่ละวันและผลไม้บางอย่างก็ไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน จึงทำการสังเกตว่าในแต่ละวันนั้นมีผลไม้อะไรที่มีเหลือมากที่สุดนั้นก็คือ เงาะ ดังนั้นทางผู้จัดทำจึงได้ไปปรึกษากับทางพี่เลี้ยงและอาจารย์ที่ปรึกษาว่าจะนำเอาเงาะที่เหลือนั้นมาทำเป็นแยมรูปแบบใหม่ โดยผู้จัดได้นำเอาเงาะมาผสมกับตัวแกนสับปะรดที่หั่นเป็นลูกเต๋าซึ่งสับปะรดจะเป็นตัวเพิ่มรสชาติที่เปรี้ยวอมหวานให้กับตัวเงาะและตัวแกนสับปะรดยังเป็นตัวเพิ่มเนื้อสัมผัสให้กับแยมได้อีกด้วยถือได้ว่าเป็นการทำแยมในรูปแบบใหม่ เพื่อใช้สำหรับรับประทานคู่กับเบเกอรี่ในไลน์อาหารเช้าให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการของทางโรงแรม นอกจากนี้ยังเป็นการช่วยลดการทิ้งขยะสดจำพวกผลไม้ที่ค้างสต็อกและเป็นการช่วยลดต้นทุนในการสั่งซื้อแยมให้กับโรงแรมได้อีกทางหนึ่งด้วย

วัตถุประสงค์

- เพื่อศึกษาการทำแยมในรูปแบบใหม่
- เพื่อเป็นการช่วยลดการทิ้งขยะสดจำพวกผลไม้
- เพื่อช่วยในการลดต้นทุนการซื้อแยมของโรงแรม

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- เพื่อสร้างสรรค์เมนูใหม่ๆจากวัตถุดิบที่เหลือทิ้ง
- สามารถไปต่อยอดเป็นธุรกิจส่วนตัวได้ในอนาคต
- เพื่อเพิ่มทางเลือกการบริโภคให้แก่ลูกค้า

วิธีการทำ

- นำเนื้อเงาะสับละเอียดเทลงในหม้อเปิดไฟอ่อนๆ
- นำน้ำผึ้งเทใส่ตามลงไปในหม้อแล้วเคี่ยวจนเงาะอ่อนตัว
- หลังจากที่มีหม้อเริ่มร้อนแล้วจึงนำสับปะรด เกลือ และเจลาตินเค็มลงเข้าไปในหม้อแล้วทำการเคี่ยวจนส่วนผสมเข้ากันดี
- หลังจากที่มีส่วนผสมของตัวแยมเริ่มมีความเหนียวหนืดแล้วจึงยกออกจากเตาและนำมาน็อกกับน้ำแข็งเพื่อคายความร้อนให้กับตัวแยม
- พอเย็นแล้วตัวแยมจะมีความเหนียวหนืดและมีความแข็งเล็กน้อย จากนั้นจึงเก็บเข้าที่เก็บวัสดุที่เตรียมไว้

ส่วนผสม

- เนื้อเงาะสับละเอียด 500 กรัม
- เนื้อสับปะรดสับละเอียด 250 กรัม
- น้ำผึ้ง 75 มิลลิตร
- ผงเจลาติน 10 กรัม
- เกลือ 5 กรัม
- น้ำแข็ง 1 ถ้วย

สรุปผลโครงการ

หลังจากทดลองใช้ผลิตภัณฑ์พบว่าผลิตภัณฑ์สามารถช่วยลดต้นทุนให้กับทางห้องอาหารและยังสามารถนำไปเป็นตัวเลือกในการรับประทานของหวานให้กับพนักงานอีกด้วยโดยตัวโครงการนี้ได้รับคำติชมในด้านความคิดสร้างสรรค์ซึ่งสามารถวัดได้จากแบบสอบถามออนไลน์ที่ได้ให้ทางกลุ่มตัวอย่างทำการประเมินความพึงพอใจ พบว่ามีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก



ภาคผนวก ฉ
บันทึกการปฏิบัติงาน



ประวัติผู้จัดทำ



ชื่อ : นาย จิระสมบัติ สมบัติจันทร์

รหัสนักศึกษา : 6004400146

คณะ : ศิลปศาสตร์

สาขา : การโรงแรม

ที่อยู่ : 363/9 ถ.เพชรเกษม แขวง วัดท่าพระ เขต บางกอกใหญ่ กทม. 10600

