



รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา

Beef Fat with Basil Flavor

โดย

นายณัฐภัทร โพธิ์เขียว รหัสนักศึกษา 6104400056

นายอดิศักดิ์ ศรีทิพย์ รหัสนักศึกษา 6104400120

รายงานนี้เป็นส่วนของรายวิชา (119-413) การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ


คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม


ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2567

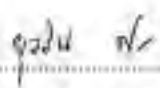
หัวข้อโครงการ เนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา
Beef Fat with Basil Flavor
รายชื่อผู้จัดทำ นายณัฐภัทร โพธิ์เขียว 6104400056
 นายอดิศักดิ์ ศรีทิพย์ 6104400120
ภาควิชา อุตสาหกรรมอาหารท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์จินต์จุฑา ไชยศรีษะ


อนุมัติให้โครงการนี้เป็นส่วนหนึ่งของการปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน ภาควิชาอุตสาหกรรมอาหารท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2567

คณะกรรมการสอบโครงการ


.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(อาจารย์จินต์จุฑา ไชยศรีษะ)


.....พนักงานที่ปรึกษา
(คุณสุจิตตรา สุดา)


.....กรรมการกลาง
(อาจารย์อุณวิน ศรีปาน)


.....ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการสำนักสหกิจศึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มารุง ลิ้มปชจัตนณะ)

จดหมายนำส่งรายงาน

วันที่ 18 กันยายน พ.ศ. 2568

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติสหกิจศึกษา
เรียน อาจารย์ที่ปรึกษา ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
อาจารย์จันทจุฑา ไชยศรีษะ

ตามที่คณะผู้จัดทำนายณัฐภัทร โปธิ์เขียว และนายอดิศักดิ์ ศรีทิพย์ นักศึกษาภาควิชา
อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม ได้ไปปฏิบัติสหกิจ
ศึกษาและเชิงบูรณาการกับการทำงาน ระหว่างวันที่ 19 พฤษภาคม พ.ศ. 2568 ถึงวันที่ 29 สิงหาคม
พ.ศ. 2568 ในตำแหน่งนักศึกษาฝึกงานในแผนกครัว ห้องอาหาร 92 Café & Bakery ณ โรงแรม
โกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ (Golden Tulip Sovereign Bangkok Hotel) และได้รับ
มอบหมายจากพนักงานที่ปรึกษาให้ศึกษาและทำรายงานเรื่อง "เนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา (Beef Fat
with Basil Flavor)"

บัดนี้การปฏิบัติสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานได้สิ้นสุดแล้ว
คณะผู้จัดทำนายณัฐภัทร โปธิ์เขียว และนายอดิศักดิ์ ศรีทิพย์ จึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันนี้
จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

คณะผู้จัดทำ

นายณัฐภัทร โปธิ์เขียว

นายอดิศักดิ์ ศรีทิพย์

นักศึกษาสหกิจศึกษา

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

กิตติกรรมประกาศ (Acknowledgement)

การที่คณะผู้จัดทำได้มาปฏิบัติสหกิจศึกษา ในตำแหน่งนักศึกษาฝึกงานในแผนกครัว ห้องอาหาร 92 Café & Bakery ณ โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ (Golden Tulip Sovereign Bangkok Hotel) ตั้งแต่วันที่ 19 พฤษภาคม พ.ศ. 2568 ถึงวันที่ 29 สิงหาคม พ.ศ. 2568 ได้สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ด้วยดีส่งผลให้คณะผู้จัดทำได้รับความรู้ ประสบการณ์การทำงานต่างๆ และความเข้าใจในชีวิตการทำงานจริงที่เป็นประโยชน์ต่อการเรียนและสามารถนำความรู้ประสบการณ์ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต ด้วยความอนุเคราะห์อย่างยิ่งจากโรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ (Golden Tulip Sovereign Bangkok Hotel) ที่ให้โอกาสคณะผู้จัดทำเข้ามาปฏิบัติสหกิจศึกษา กรุณาเสียสละเวลาอบรม สอนงาน และช่วยเหลือด้านต่างๆ ตลอดระยะเวลาในการปฏิบัติสหกิจศึกษาในครั้งนี้ จึงขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ ที่นี้ จากการสนับสนุนหลายฝ่าย ดังนี้

- | | | |
|---------------------|----------|------------------|
| 1. คุณสุจิตตรา | ธูมา | พนักงานที่ปรึกษา |
| 2. อาจารย์จินต์จุฑา | ไชยศรีษะ | อาจารย์ที่ปรึกษา |

และบุคคลที่ไม่ได้กล่าวชื่อนามทุกท่าน ที่ได้ให้คำแนะนำในการจัดทำรายงานสหกิจศึกษาฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อโรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ (Golden Tulip Sovereign Bangkok Hotel) และผู้สนใจปฏิบัติสหกิจศึกษา ของโรงแรม เพื่อเป็นแนวทางเบื้องต้นในการทำความเข้าใจและพัฒนาโครงการต่อไป รวมทั้งในการค้นคว้าของผู้สนใจทั่วไปด้วย หากรายงานฉบับนี้มีข้อผิดพลาดประการใด คณะผู้จัดทำก็ขออภัยมา ณ ที่นี้

คณะผู้จัดทำ
ณัฐภัทร โพธิ์เขียว
อดิศักดิ์ ศรีทิพย์

วันที่ 18 กันยายน พ.ศ. 2568

ชื่อโครงการ	: เนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา
หน่วยกิต	: 5 หน่วยกิต
ผู้จัดทำ	: นายณัฐภัทร โพธิ์เขียว นายอดิศักดิ์ ศรีทิพย์
อาจารย์ที่ปรึกษา	: อาจารย์จินต์จุฑา ไชยศรีษะ
ระดับการศึกษา	: ปริญญาตรี
ภาควิชา	: อุตสาหกรรมอาหารท่องเที่ยวและการบริการ
คณะ	: ศิลปศาสตร์
ภาคการศึกษา/ปีการศึกษา	: 3/2567

บทคัดย่อ

โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง "เนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา" มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาการนำไขมันเนื้อวัวเหลือใช้จากกระบวนการประกอบอาหารในห้องอาหารของโรงแรมฯ มาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด 2) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เนยจากไขมันเนื้อวัวผสมกะเพรา ซึ่งสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาหาร และเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบเหลือใช้ 3) เพื่อลดปริมาณขยะอาหาร (Food Waste) ที่เกิดขึ้นจากการให้บริการอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ภายในโรงแรมฯ คณะผู้จัดทำได้เข้าไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ ในตำแหน่งนักศึกษาฝึกงานในแผนกครัวห้องอาหาร 92 Café & Bakery คณะผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่ามีเศษมันเนื้อวัวเหลือใช้จากกระบวนการประกอบอาหารเป็นจำนวนมาก จึงได้ริเริ่มแนวคิดในการคิดค้นเนยจากไขมันเนื้อวัวผสมกะเพรา เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหาร อีกทั้งยังสามารถสร้างรายได้เพิ่มเติมควบคู่ไปกับการสนับสนุนนโยบายด้านความยั่งยืน ซึ่งเป็นแนวคิดที่ได้รับความสำคัญอย่างยิ่งในสังคมปัจจุบัน

ผลจากการศึกษาพบว่าผู้ที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ด้านความพึงพอใจที่มีต่อเนยจากมันเนื้อ รสกะเพราอยู่ในระดับมากที่สุดมี 3 ลำดับคือ 1) สีสีนของเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา มีค่าเฉลี่ย 4.85 2) เนื้อสัมผัสของเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา มีค่าเฉลี่ย 4.80 และ 3) กลิ่นของเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา มีค่าเฉลี่ย 4.75 ตามลำดับ ซึ่งสรุปผลจากตารางแสดงค่าเฉลี่ย มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 4.74

คำสำคัญ: เนย, ไขมันวัว, รสกะเพรา

Project Title	: Beef Fat with Basil Flavor
Credits	: 5 Credits
By	: Mr. Nattapat Pokiaw Mr. Adisak Sritip
Advisor	: Ms. Jijjuta Chairsisa
Degree	: Bachelor's of Arts
Major	: Tourism and Hospitality Industry
Faculty	: Liberal Arts
Semester/Academic year	: 3/2024

Abstract

The cooperative education project titled "Beef Fat with Basil Flavor" has the following objectives: 1) To study the utilization of beef fat waste from the cooking process in the hotel's restaurant to maximize its benefits; 2) To develop a butter product made from beef fat mixed with holy basil, which can be used in cooking and adds value to the leftover raw materials; 3) To reduce the amount of food waste generated from buffet service within the hotel. The study completed their cooperative education internship at the Golden Tulip Sovereign Bangkok Hotel, working as interns in the kitchen of the 92 Café & Bakery. The study identified a significant amount of leftover beef fat from the cooking process. Consequently, they developed the idea of creating butter made from beef fat blended with holy basil for culinary use. This innovation not only adds value by generating additional income but also supports sustainability initiatives, a concept that is highly important in today's society.

The study found that the majority of respondents rated their satisfaction with beef fat with basil flavor made from beef tallow at the highest level across three main aspects: 1) The color received an average score of 4.85; 2) The texture followed closely with an average score of 4.80; and 3) The aroma received an average score of 4.75. In summary, the table indicates that the overall satisfaction level is very high, with an average score of 4.74.

Keywords: butter, beef fat, basil flavor


Co-op Advisor

สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่งรายงาน	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ (Abstract)	ง
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา.....	1
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ.....	2
1.3 ขอบเขตของโครงการ.....	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
บทที่ 2 การทบทวนเอกสารงานวิจัย/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับเนย.....	3
2.2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับมันเนือวัว.....	8
2.3 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกะเพรา.....	13
2.4 การสกัดกลิ่นและรสจากกะเพรา	16
2.5 คุณค่าทางโภชนาการและความปลอดภัยของอาหาร.....	17
2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	24
บทที่ 3 รายละเอียดการปฏิบัติงาน	
3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ.....	27
3.2 แผนที่ของสถานประกอบการ	28
3.3 ลักษณะการประกอบการ และผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร	28
3.4 ชื่อตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย.....	35
3.5 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา.....	37
3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติสหกิจศึกษา	37
3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน.....	37

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

บทที่ 4 ผลการปฏิบัติงาน

4.1 อุปกรณ์และวัตถุดิบอุปกรณ์ในการทำเนยจากมันเนือ รสกะเพรา.....	38
4.2 ขั้นตอนในการทำเนยจากมันเนือ รสกะเพรา.....	39
4.3 การคำนวณต้นทุนในการทำเนยจากมันเนือ รสกะเพรา	41
4.4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากผู้ตอบแบบสอบถาม.....	42
4.5 การทดสอบอายุเก็บรักษาของเนยจากมันเนือ รสกะเพรา	45

บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ.....	47
5.2 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการสหกิจศึกษาครั้งต่อไป.....	48
5.3 สรุปผลและข้อเสนอแนะการปฏิบัติสหกิจศึกษา.....	48

บรรณานุกรม.....	49
-----------------	----

ภาคผนวก

- ภาคผนวก ก รูปภาพการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา
- ภาคผนวก ข ตัวอย่างแบบสอบถาม
- ภาคผนวก ค บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา
- ประวัติคณะผู้จัดทำ
- คิวอาร์โค้ด

แบบสรุปโครงการสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (CWIE) มหาวิทยาลัยสยาม

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3.1 : แสดงตารางขั้นตอนการดำเนินงาน	37
ตารางที่ 4.1 : แสดงตารางการคำนวณต้นทุนเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา.....	41
ตารางที่ 4.2 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ	42
ตารางที่ 4.3 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ.....	42
ตารางที่ 4.4 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตำแหน่ง.....	43
ตารางที่ 4.5 : แสดงตารางค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจที่มีต่อเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา.....	44
ตารางที่ 4.6 : แสดงตารางการทดสอบอายุเก็บรักษาของเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา.....	45



สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปภาพที่ 2.1 : เนย (Butter).....	3
รูปภาพที่ 2.2 : เนยจืด (Unsalted Butter)	4
รูปภาพที่ 2.3 : เนยเค็ม (Salted Butter).....	4
รูปภาพที่ 2.4 : เนยแบบยุโรป (European-Style Butter).....	5
รูปภาพที่ 2.5 : เนยผสมนมเปรี้ยว (Cultured Butter).....	5
รูปภาพที่ 2.6 : เนยใส หรือ เนยกี (Clarified Butter or Ghee).....	6
รูปภาพที่ 2.7 : เนยผสม (Compound Butter).....	6
รูปภาพที่ 2.8 : เนยแพะ หรือ เนยจากนมสัตว์อื่น (Goat Butter or Sheep Butter).....	7
รูปภาพที่ 2.9 : ลายหินอ่อนของไขมัน (Marbling)	8
รูปภาพที่ 2.10 : เกรดเนื้อวัวญี่ปุ่น (Japanese Beef Grading System).....	9
รูปภาพที่ 2.11 : เกรดเนื้อวัวออสเตรเลีย (Australian Beef Grading System).....	10
รูปภาพที่ 2.12 : เกรดเนื้อวัวสหรัฐอเมริกา (USDA Beef Grading System).....	10
รูปภาพที่ 2.13 : วัวเลี้ยงด้วยหญ้ากับวัวเลี้ยงด้วยธัญพืช (Grass Fed & Grain Fed)	11
รูปภาพที่ 2.14 : กะเพรา (Holy Basil).....	13
รูปภาพที่ 2.15 : กะเพราแดง (Red Holy Basil).....	14
รูปภาพที่ 2.16 : กะเพราขาว (White Holy Basil)	14
รูปภาพที่ 2.17 : กะเพราป่า (Wild Holy Basil)	15
รูปภาพที่ 2.18 : คุณค่าทางโภชนาการ (Nutritional Value)	17
รูปภาพที่ 2.19 : อาหารหมู่ที่ 1 โปรตีน (Protein)	17
รูปภาพที่ 2.20 : อาหารหมู่ที่ 2 คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate)	18
รูปภาพที่ 2.21 : อาหารหมู่ที่ 3 เกลือแร่ แร่ธาตุต่างๆ (Mineral).....	19
รูปภาพที่ 2.22 : อาหารหมู่ที่ 4 วิตามิน (Vitamin)	19
รูปภาพที่ 2.23 : อาหารหมู่ที่ 5 ไขมัน (Fat)	20
รูปภาพที่ 2.24 : ความปลอดภัยอาหาร (Food Safety)	21
รูปภาพที่ 2.25 : อันตรายในอาหาร (Food Hazard).....	22
รูปภาพที่ 3.1 : โลโก้โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ.....	27
รูปภาพที่ 3.2 : โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ.....	27

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

	หน้า
รูปภาพที่ 3.3 : แผนที่โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ.....	28
รูปภาพที่ 3.4 : ห้องซูพีเรีย (Superior Room)	28
รูปภาพที่ 3.5 : ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room).....	28
รูปภาพที่ 3.6 : ห้องแกรนด์ ซูพีเรีย (Grand Superior Room)	29
รูปภาพที่ 3.7 : ห้องแกรนด์ ดีลักซ์ (Grand Deluxe Room).....	29
รูปภาพที่ 3.8 : ห้องเอ็กゼ็กคูทีฟ (Executive Room).....	29
รูปภาพที่ 3.9 : จูเนียร์ 스위트 (Junior Suite).....	30
รูปภาพที่ 3.10 : เอ็กゼ็กคูทีฟ 스위트 (Executive Suite).....	30
รูปภาพที่ 3.11 : แกรนด์ 스위트 (Grand Suite).....	30
รูปภาพที่ 3.12 : ห้องอาหารนานาชาติ 92 คาเฟ่ (92 Café International Food).....	31
รูปภาพที่ 3.13 : ห้องอาหารญี่ปุ่น นิชิกิ (Nishiki Japanese).....	31
รูปภาพที่ 3.14 : ห้องอาหารจีน ฟุกหยวน (Fook Yuan Chinese)	32
รูปภาพที่ 3.15 : ล็อบบี้ เลาจัน (Lobby Lounge).....	32
รูปภาพที่ 3.16 : ประเภทห้องประชุม (Meeting Room Type 1-6).....	33
รูปภาพที่ 3.17 : ประเภทห้องประชุม (Meeting Room Type 7-12).....	33
รูปภาพที่ 3.18 : ประเภทห้องประชุม (Meeting Room Type 13-15).....	33
รูปภาพที่ 3.19 : สระว่ายน้ำกลางแจ้ง (Outdoor Pool).....	34
รูปภาพที่ 3.20 : ฟิตเนส (Fitness).....	34
รูปภาพที่ 3.21 : ห้องนวด (Massage).....	34
รูปภาพที่ 3.22 : นักศึกษาสหกิจศึกษา (นายณัฐภัทร โพธิ์เขียว).....	35
รูปภาพที่ 3.23 : นักศึกษาสหกิจศึกษา (นายอดิศักดิ์ ศรีทิพย์)	36
รูปภาพที่ 3.24 : พนักงานที่ปรึกษา (คุณสุจิตตรา ฐุพา).....	37
รูปภาพที่ 4.1 : มันเนื้อวัวและใบกะเพราสับ	38
รูปภาพที่ 4.2 : นำมันเนื้อวัวมาหั่นเป็นชิ้นขนาดเล็ก.....	39
รูปภาพที่ 4.3 : ตั้งกระทะบนเตา ใช้ไฟอ่อนถึงปานกลาง	39
รูปภาพที่ 4.4 : แยกกากมันเนื้อวัวออกจากร้ามัน แล้วนำน้ำมันเนื้อวัวที่ได้ใส่ลงในกระทะ	40
รูปภาพที่ 4.5 : ใส่ใบกะเพราสับลงไปใน้ำมันเนื้อวัว	40

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

หน้า

รูปภาพที่ 4.6 : ห่อด้วยพลาสติกถนอมอาหาร และนำไปแช่แข็งเพื่อจัดเก็บ..... 41



บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ (Golden Tulip Sovereign Bangkok Hotel) เป็นโรงแรมระดับ 5 ดาว ตั้งอยู่ในทำเลที่สะดวกต่อการเดินทาง ไม่ไกลจากสถานีรถไฟฟ้า MRT สถานีเพชรบุรี และตั้งอยู่บริเวณด้านข้างของโรงพยาบาลพระราม 9 โรงแรมมีห้องพักจำนวนทั้งสิ้น 448 ห้อง ได้รับการออกแบบในลักษณะเรียบง่าย โดยผสมผสานระหว่างสไตล์โมเดิร์นคลาสสิกกับความสบายตา จากการเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์ และของตกแต่งโทนสีอ่อน ส่งผลให้บรรยากาศโดยรวมของห้องพักมีความสงบ สะอาด และเหมาะสมแก่การพักผ่อน ภายในห้องพักมีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน ทั้งนี้ โรงแรมยังให้ความสำคัญกับการรณรงค์ลดภาวะโลกร้อน และการลดปริมาณขยะ เพื่อสนับสนุนนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม และความยั่งยืน

เนื่องจากคณะผู้จัดทำได้เข้าปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ (Golden Tulip Sovereign Bangkok Hotel) ในตำแหน่งนักศึกษาฝึกงานในแผนกครัว ห้องอาหาร 92 Café & Bakery ซึ่งให้บริการอาหารสไตล์ตะวันตก โดยมีหน้าที่หลักในการประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายในรูปแบบบุฟเฟ่ต์ แบ่งการให้บริการออกเป็น 3 ช่วงเวลา ได้แก่ ช่วงเช้า ช่วงกลางวัน และช่วงเย็น ทั้งนี้ ภายหลังจากสิ้นสุดการให้บริการในแต่ละรอบ อาหารที่เหลือจะถูกเก็บกลับเข้ามายังครัว ซึ่งอาหารส่วนใหญ่ไม่สามารถนำกลับมาจำหน่ายซ้ำได้ และจึงต้องถูกนำไปทิ้ง ส่งผลให้เกิดปริมาณวัตถุดิบเหลือใช้เป็นจำนวนมาก

จากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษาดังกล่าว คณะผู้จัดทำได้เล็งเห็นว่ามีความเหมาะสมที่จะนำวัตถุดิบเหลือใช้จากกระบวนการประกอบอาหารเป็นจำนวนมาก จึงได้ริเริ่มแนวคิดในการคิดค้นเมนูจากไขมันเนื้อวัวผสมกะเพรา เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารหลากหลายรูปแบบ เช่น การหั่นเนยเป็นแว่นเสิร์ฟคู่กับสเต็ก หรือ อาหารปิ้งย่างร้อนๆ เพื่อช่วยเพิ่มกลิ่น และความหอมให้กับอาหาร อันเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบที่เหลือใช้ อีกทั้งยังสามารถสร้างรายได้เพิ่มเติมควบคู่ไปกับการสนับสนุนนโยบายด้านความยั่งยืน ซึ่งเป็นแนวคิดที่ได้รับความสำคัญอย่างยิ่งในสังคมปัจจุบัน

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อศึกษาการนำไขมันเนื้อวัวเหลือใช้จากกระบวนการประกอบอาหารในห้องอาหารของโรงแรมฯ มาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

1.2.2 เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เนยจากไขมันเนื้อวัวผสมกะเพรา ซึ่งสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาหาร และเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบเหลือใช้

1.2.3 เพื่อลดปริมาณขยะอาหาร (Food Waste) ที่เกิดขึ้นจากการให้บริการอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ภายในโรงแรมฯ

1.3 ขอบเขตของโครงการ

1.3.1 ขอบเขตด้านสถานที่

โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ

1.3.2 ขอบเขตด้านประชากร

พนักงานในโรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ จำนวน 40 คน ได้แก่ พนักงานเสิร์ฟ พนักงานครัว พนักงานทำความสะอาด และพนักงานต้อนรับส่วนหน้า

1.3.3 ขอบเขตด้านระยะเวลา

ตั้งแต่วันที่ 19 พฤษภาคม พ.ศ 2568 ถึงวันที่ 29 สิงหาคม พ.ศ 2568

1.3.4 ขอบเขตด้านข้อมูล

คณะผู้จัดทำได้ดำเนินการศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากแหล่งข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต ควบคู่กับการทดลองและการปฏิบัติจริง อีกทั้งยังมีการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสอบถามความคิดเห็นจากพนักงานภายในแผนกครัวของห้องอาหาร 92 Café & Bakery

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.4.1 ช่วยลดปริมาณวัตถุดิบ และเศษอาหารเหลือใช้จากกระบวนการประกอบอาหารในห้องอาหารของโรงแรมฯ โดยเฉพาะไขมันเนื้อวัวที่ไม่สามารถนำกลับมาใช้ซ้ำได้

1.4.2 เพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบเหลือใช้ด้วยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เนยจากไขมันเนื้อวัวผสมกะเพรา ซึ่งสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาหารได้หลากหลายรูปแบบ

1.4.3 สนับสนุนนโยบายด้านสิ่งแวดล้อม ความยั่งยืน และการลดปัญหาขยะอาหาร (Food Waste) ของโรงแรมฯ และภาคอุตสาหกรรมบริการ

บทที่ 2

การทบทวนเอกสารงานวิจัย/วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาเรื่อง "เนยจากมันเนือ รสกะเพรา (Beef Fat with Basil Flavor)" ทางคณะผู้จัดทำได้ศึกษาค้นคว้ารวบรวมเอกสาร บทความ แนวคิด ทฤษฎี วรรณกรรม และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้ในการศึกษา มีดังนี้

- 2.1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเนย (Butter)
- 2.2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับมันเนือวัว
- 2.3 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกะเพรา
- 2.4 การสกัดกลิ่นและรสจากกะเพรา
- 2.5 คุณค่าทางโภชนาการและความปลอดภัยอาหาร
- 2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับเนย (Butter)



รูปภาพที่ 2.1 : เนย (Butter)

ที่มา : <https://knowhowbake.in.th/butter-knowledge>

Knowhowbake (ม.ป.ป.) กล่าวว่า เนยแต่ละชนิดมีรสชาติ และกลิ่นที่แตกต่างกัน บางชนิดเค็มกว่า บางชนิดหอมมันกว่า หรือ มีรสชาติแบบนมเปรี้ยว ทำให้เนื้อสัมผัสการให้ความรู้สึกในปาก (Mouthfeel) ก็แตกต่างกันตามประเภทของเนย เนยที่มีส่วนประกอบของไขมันสูงอาจละลายในปากง่ายกว่า ทำให้มีความละลาย และมันมากกว่า ขณะที่เนยไขมันต่ำอาจเนื้อแข็งกว่า หรือ มีน้ำนมสมมากกว่า แม้ว่าเนยจะมีไขมันสูง แต่บางชนิดก็มีวิตามิน หรือ แบคทีเรียที่ดีต่อสุขภาพ (ในกรณีเนยผสมนม

เปรี้ยว) นอกจากนี้เนยยังให้พลังงานที่จำเป็นสำหรับร่างกาย หากเลือกรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมก็จะไม่กระทบสุขภาพมาก

2.1.1 เนยสามารถแบ่งออกได้เป็น 7 ประเภท มีดังนี้



รูปภาพที่ 2.2 : เนยจืด (Unsalted Butter)

ที่มา : <https://knowhowbake.in.th/butter-knowledge>

1) เนยจืด (Unsalted Butter) เป็นผลิตภัณฑ์จากนํ้านมโคที่ไม่ได้ผสมเกลือ จึงคงไว้ซึ่งรสชาติหอมมันตามธรรมชาติของนํ้านมอย่างครบถ้วน โดยส่วนใหญ่จะมีปริมาณไขมันสูงประมาณ 80% ทำให้เนยชนิดนี้ละลายได้ง่ายและให้ความรู้สึกนุ่มนวลเมื่อรับประทาน เนยจืดถูกนำมาใช้อย่างแพร่หลายในการทำขนมอบ เช่น เค้ก คุกกี้ และพาย เพราะการไม่มีเกลือผสมช่วยให้ผู้ปรุงสามารถควบคุมความเค็มในสูตรได้แม่นยำขึ้น



รูปภาพที่ 2.3 : เนยเค็ม (Salted Butter)

ที่มา : <https://knowhowbake.in.th/butter-knowledge>

2) เนยเค็ม (Salted Butter) เป็นเนยที่ผ่านการเติมเกลือในขั้นตอนการผลิต ซึ่งช่วยเพิ่มรสชาติ และยืดอายุการเก็บรักษาของเนยได้ดี เนยเค็มมักมีปริมาณเกลืออยู่ที่ประมาณ 1.5-2%

ของน้ำหนักเนย ทำให้มีรสชาติที่เค็มเล็กน้อย และหอมมันเฉพาะตัว เนยชนิดนี้มีสีเหลืองเข้มกว่าเนยจืดเล็กน้อย ซึ่งเป็นผลมาจากการเติมเกลือ และไขมันที่สูงกว่าเล็กน้อย



รูปภาพที่ 2.4 : เนยแบบยุโรป (European-Style Butter)

ที่มา : <https://knowhowbake.in.th/butter-knowledge>

3) เนยแบบยุโรป (European-Style Butter) เป็นเนยที่ผลิตจากนมวัวคุณภาพสูง ได้ผ่านกระบวนการผลิตที่พิถีพิถัน ทำให้มีปริมาณไขมันสูงประมาณ 82-86% เนยชนิดนี้มีรสชาติหอมมันเข้มข้นกว่าเนยทั่วไป และมีเนื้อสัมผัสเนียนละเอียด เมื่อรับประทานจะละลายในปากได้อย่างนุ่มนวล สีของเนยแบบยุโรปมักจะมีสีเหลืองสดขึ้น ซึ่งได้มาจากอาหารที่วัวกิน เช่น หญ้า ทำให้เนยมีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่า และเนยแบบยุโรปเหมาะสำหรับการใช้งานในขนมอบระดับพรีเมียม เช่น ครั้วของต์ เค้ก และบิสกิต เนื่องจากช่วยให้ขนมมีเนื้อสัมผัสนุ่มฟู และรสชาติที่ลึกซึ้ง



รูปภาพที่ 2.5 : เนยผสมนมเปรี้ยว (Cultured Butter)

ที่มา : <https://knowhowbake.in.th/butter-knowledge>

4) เนยผสมนมเปรี้ยว (Cultured Butter) เป็นเนยที่ผ่านกระบวนการหมักด้วยแบคทีเรียเปรี้ยวก่อนการปั่น ทำให้มีรสชาติที่เปรี้ยวเล็กน้อย และกลิ่นหอมเฉพาะตัว เนยชนิดนี้มักมีปริมาณไขมันสูงประมาณ 82-85% ซึ่งทำให้เนยมีความเข้มข้น และเนื้อสัมผัสที่นุ่มละมุนกว่าเนยจืด

ทั่วไป ได้ทำให้กระบวนการผลิตเนยผสมนมเปรี้ยวเริ่มต้นจากการเลือกใช้ครีมคุณภาพดีที่ผ่านการหมักด้วยแบคทีเรียเปรี้ยว เพื่อเพิ่มความซับซ้อนในรสชาติ จากนั้นจึงปั่นครีมจนกลายเป็นเนย การหมักนี้ไม่เพียงแต่เพิ่มรสชาติ แต่ยังช่วยยืดอายุการเก็บรักษาและเสริมคุณค่าทางโภชนาการด้วยโปรไบโอติกส์



รูปภาพที่ 2.6 : เนยใส หรือ เนยกี (Clarified Butter or Ghee)

ที่มา : <https://knowhowbake.in.th/butter-knowledge>

5) เนยใส หรือ เนยกี (Clarified Butter or Ghee) เป็นเนยที่ผ่านกระบวนการละลายและแยกส่วนประกอบต่างๆ ออกจากไขมันนม ทำให้ได้ไขมันบริสุทธิ์ที่ไม่มีน้ำ และของแข็งนมเหลืออยู่ เนยกีมีจุดเดือดสูงกว่าเนยทั่วไป ทำให้สามารถนำไปใช้ในการผัด ทอด หรือ ทำอาหารที่ต้องใช้ความร้อนสูงได้โดยไม่ไหม้ง่าย และกระบวนการผลิตเนยกีเริ่มจากการละลายเนยในอุณหภูมิที่เหมาะสม จากนั้นก็นำไปกรองเพื่อแยกน้ำ และของแข็งนมออก ทำให้ได้เนยกีที่มีความใส และมีอายุการเก็บรักษานานกว่าปกติ เนยกียังมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวที่เป็นเอกลักษณ์ และมักใช้ในอาหารอินเดียและอาหารตะวันออกกลาง



รูปภาพที่ 2.7 : เนยผสม (Compound Butter)

ที่มา : <https://knowhowbake.in.th/butter-knowledge>

6) เนยผสม (Compound Butter) เป็นเนยที่นำมาผสมกับส่วนผสมอื่นๆ เช่น สมุนไพร เครื่องเทศ กระเทียม หรือ วัตถุดิบอื่นๆ เพื่อเพิ่มรสชาติ และกลิ่นหอมเฉพาะตัว เนยผสมสามารถทำได้ง่ายโดยการนำเนยจืดมาทำให้อ่อนตัวแล้ว ผสมกับส่วนผสมที่ต้องการ จากนั้นห่อให้แน่น และแช่เย็นจนแข็งตัว คุณสมบัติเด่นของเนยผสม เพิ่มมิติให้กับอาหารสามารถช่วยเพิ่มความหอมมัน และรสชาติให้กับสเต็ก พาสต้า ขนมปัง และผักย่าง



รูปภาพที่ 2.8 : เนยแพะ หรือ เนยจากนมสัตว์อื่น (Goat Butter or Sheep Butter)

ที่มา : <https://knowhowbake.in.th/butter-knowledge>

7) เนยแพะ หรือ เนยจากนมสัตว์อื่น (Goat Butter or Sheep Butter) เป็นเนยที่ผลิตจากนมแพะ แกะ หรือ กระบือ แทนนมวัว เนยชนิดนี้มีรสชาติที่แตกต่างออกไป มักมีความหวานเล็กน้อยและกลิ่นหอมเฉพาะตัว ทำให้เหมาะสำหรับผู้ที่แพ้แลคโตสบางส่วน เนยแพะมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มละมุนและย่อยง่ายกว่า เนยจากนมแกะมักมีความเข้มข้นและรสชาติเข้มข้นกว่าการใช้งาน ทำให้เหมาะสำหรับการทำขนมอบ ซอส และทาขนมปัง เพิ่มมิติของรสชาติให้เมนูต่างๆ รวมถึงการปรุงอาหารคาวเพื่อความหอมมันที่ลึกซึ้ง

2.1.2 วิธีการเก็บรักษาเนย

1) ตรวจสอบวันหมดอายุ ควรตรวจสอบวันหมดอายุของเนยก่อนการเก็บรักษา และใช้เนยตามลำดับความสดใหม่ เพื่อลดความเสี่ยงในการบริโภคเนยที่เสื่อมสภาพ หากยังไม่เปิดจากบรรจุบรรจุภัณฑ์ เนยเค็มจะสามารถเก็บได้เกิน 1 ปี หากเป็นเนยจืดสามารถอยู่ได้ 3-6 เดือน

2) ใช้ภาชนะที่สะอาด ก่อนนำเนยมาเก็บก็ควรทำความสะอาดภาชนะให้แห้ง และปราศจากคราบสกปรก เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของแบคทีเรีย และเชื้อรา

2.1.3 การสังเกตสัญญาณเนยเสีย

- 1) กลิ่นเปลี่ยน เนยที่เสื่อมสภาพจะมีกลิ่นเปรี้ยว หรือ เหม็น ควรทิ้งเนยทันทีหากพบกลิ่นที่ผิดปกติ
- 2) เปลี่ยนสี หรือ เนื้อสัมผัส หากเนยมีการเปลี่ยนสี หรือ เนื้อสัมผัสแข็งเกินไป หรือ ละลายไม่สม่ำเสมอ อาจเป็นสัญญาณของการเสื่อมสภาพ ควรตรวจสอบ และทิ้งเนยที่เสื่อมสภาพ ไม่ควรนำมาประกอบอาหาร

2.2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับมันเนื้อวัว



รูปภาพที่ 2.9 : ลายหินอ่อนของไขมัน (Marbling)

ที่มา : <https://th.siamfoodservices.com/blog/knowledge/marbling-score>

Siamfoodservices (2568) กล่าวว่า มันเนื้อวัว (Beef Fat) คือ เป็นไขมันที่สะสมในร่างกายวัว ทั้งแบบแทรกในกล้ามเนื้อ (Marbling) ได้ผิวหนัง และรอบอวัยวะภายใน มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อคุณภาพเนื้อวัว เพราะทำให้เนื้อนุ่ม ชุ่มฉ่ำ และมีรสชาติที่ดี โดยเฉพาะไขมันแทรกที่เห็นเป็นลายๆ (Marbling) ซึ่งประเมินระดับได้จากมาตรฐานต่างๆ เช่น Marbling Score หรือ Beef Marbling Score (BMS) เพื่อบ่งบอกความอร่อยของเนื้อวัว

2.2.1 ความหมายของ Marbling Score

Marbling คือ "ลายหินอ่อน" ของไขมันสีขาวที่แทรกกระจายอยู่ในชิ้นเนื้อวัวได้อย่างสม่ำเสมอ ซึ่งจะมีลักษณะคล้ายลายหินอ่อน โดยไขมันชนิดนี้แตกต่างจากไขมันขอบนอกของเนื้อวัว เพราะมันหลอมละลายในอุณหภูมิต่ำ และช่วยให้เนื้อมีรสชาติหอมหวาน นุ่มละมุน และฉ่ำกำลังดี

ดังนั้น Marbling Score หรือ Beef Marbling Score (BMS) จึงเป็นค่าที่ใช้วัดปริมาณ และการกระจายตัวของไขมันแทรกที่ในเนื้อวัว โดยยังมี Marbling Score สูง หรือ มีไขมัน

แทรกอยู่ในเนื้อวัวจำนวนมาก เกรดของเนื้อวัวก็จะสูงขึ้นตามปริมาณไขมัน เนื้อก็จะมีรสสัมผัสที่นุ่ม ชุ่มฉ่ำ กลิ่นเนื้อมากขึ้น และมีราคาที่สูงขึ้น

2.2.2 การจัดเกรด Marbling Score มีจุดประสงค์

1) ทำให้ผู้บริโภคสามารถเลือกเนื้อที่เหมาะสมกับความต้องการได้ง่ายขึ้น และการปรุงอาหาร

2) สามารถเลือกเนื้อวัวได้ตรงกับความต้องการ หรือ สไตล์ความชอบ อาทิ คนที่ ชอบสเต็กเนื้อนุ่มละลาย อาจเลือกเนื้อที่มี Marbling Score ที่สูง เพราะมีไขมันแทรกในเนื้อเยื่อ และคนที่ชอบเนื้อสัมผัสที่มีความแน่น ไขมันน้อย อาจเลือกเกรดที่มี Marbling Score ต่ำ

- ไขมันแทรกที่เนื้อยังมีปริมาณมาก ยิ่งช่วยเพิ่มรสชาติและความชุ่มฉ่ำให้การปรุงอาหาร ทำให้ได้เนื้อที่นุ่ม

2.2.3 การจัดเกรด Marbling Score ของเนื้อวัวในแต่ละประเทศ

แต่ละประเทศมีมาตรฐานการจัดเกรด Marbling Score ที่แตกต่างกัน โดยใช้เกณฑ์ และระดับการให้คะแนนที่ไม่เหมือนกัน ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ สภาพแวดล้อม และวิธีการเลี้ยงดู ตัวอย่าง ประเทศมีจัดเกรด Marbling Score และเป็นที่ยอมรับและยอมรับ ได้แก่



รูปภาพที่ 2.10 : เกรดเนื้อวัวญี่ปุ่น (Japanese Beef Grading System)

ที่มา : <https://th.siamfoodservices.com/blog/knowledge/marbling-score>

1) การจัดเกรดเนื้อวัวญี่ปุ่น (Japanese Beef Grading System)

1.1) ในญี่ปุ่นเป็นประเทศที่มีชื่อเสียงเรื่องการกำหนดเกรดเนื้อวัววากิว (Wagyu Beef) ที่พิถีพิถัน โดยใช้ระบบ Beef Marbling Standard (BMS) ในการให้คะแนน ซึ่งวัดค่าตั้งแต่ระดับ (BMS 1) หมายถึง ชิ้นเนื้อแดง ไม่มีไขมันแทรกที่เนื้อวัวเลย ไปจนถึงระดับ (BMS 12) คือ ระดับสูงสุด มีไขมันแทรกกระจายอยู่ในชิ้นเนื้อมากกว่า 50% เป็นเนื้อเกรดพรีเมียมระดับ A5 หรือ มี

ไขมันระดับตั้งแต่ 8 ขึ้นไป เนื้อจะมีไขมันแทรกสวยงาม ถึงแม้ว่าการค่าวัด BMS เดิมจะมีระดับ 1 และ 2 แต่สมาคมจัดระดับเนื้อสัตว์ญี่ปุ่น (JMGA) ได้ตัดออก และเริ่มวัดที่ระดับ (BMS 3) เนื่องจากต้องมีไขมันแทรกในเนื้อวัวอย่างน้อย 21%



รูปภาพที่ 2.11 : เกรดเนื้อวัวออสเตรเลีย (Australian Beef Grading System)

ที่มา : <https://th.siamfoodservices.com/blog/knowledge/marbling-score>

2) การจัดเกรดเนื้อวัวออสเตรเลีย (Australian Beef Grading System)

2.1) ในออสเตรเลียเป็นประเทศที่มีการใช้ระบบการวัด Marbling Score แบบ AUS-MEAT และ Meat Standards Australia (MSA) โดยคะแนน Marbling จะอยู่ที่ 0-9 ซึ่ง "M9" คือ เกรดคุณภาพสูงสุด มักพบในวัวสายพันธุ์วากิว (Wagyu) ที่เลี้ยงในฟาร์มพิเศษ โดยพิจารณาจากหลายปัจจัย เช่น สีของเนื้อ อายุของวัว ลักษณะของลายหินอ่อน และความแน่นของเนื้อ เป็นต้น



รูปภาพที่ 2.12 : เกรดเนื้อวัวสหรัฐอเมริกา (USDA Beef Grading System)

ที่มา : <https://th.siamfoodservices.com/blog/knowledge/marbling-score>

3) การจัดเกรดเนื้อวัวสหรัฐอเมริกา (USDA Beef Grading System)

3.1) ในสหรัฐอเมริกาเป็นประเทศที่มีการใช้การจัดเกรดเนื้อ โดยกระทรวงเกษตรของสหรัฐอเมริกา หรือ United States Department of Agriculture (USDA) ซึ่งจะไม่ใช้ตัวเลขโดยตรง แต่ใช้คำเรียก เช่น Prime, Choice และ Select มีรายละเอียดดังนี้

3.1.1) US Choice เนื้อวัวเกรดดีระดับรองลงมา ได้มาจากวัวอายุน้อย เช่นเดียวกับ Prime แต่มีไขมันแทรกน้อยกว่า มีไขมันแทรกประมาณ 4-10% เนื้อ US Choice ส่วนซีโครงจะมีความนุ่มและชุ่มฉ่ำ

3.1.2) US Prime เนื้อวัวเกรดที่ดีที่สุด ได้มาจากวัวหนุ่ม มีไขมันแทรก 8-13% ทำให้เนื้อนุ่ม ชุ่มฉ่ำ และมีรสชาติยอดเยี่ยม

3.1.3) US Select เป็นเนื้อวัวที่มีไขมันแทรกน้อยกว่า Prime และ Choice โดยไขมันแทรกมีเพียง 2-4% ทำให้เนื้อมีความบาง และเหนียวกว่า เหมาะสำหรับการนำไปตุ๋น การนึ่ง หรือ การเคี้ยว เพื่อให้เนื้อนุ่มขึ้น

ดังนั้น Marbling Score คือ หัวใจสำคัญในการประเมินคุณภาพเนื้อวัว เพราะช่วยบ่งบอกทั้งความนุ่ม รสชาติ และมูลค่าของเนื้อในตลาดได้ การเข้าใจการจัดเกรดเนื้อวัวของแต่ละประเทศจะช่วยให้ผู้บริโภคตัดสินใจได้ง่ายขึ้น และยังเพิ่มความมั่นใจในการเลือกสรรเนื้อวัวนำเข้ามาปรุงเมนูโปรด



รูปภาพที่ 2.13 : วัวเลี้ยงด้วยหญ้ากับวัวเลี้ยงด้วยธัญพืช (Grass Fed & Grain Fed)

ที่มา : <https://www.facebook.com/100079681354246/posts/grass-fed-vs-grain-fed->

ต่างกันอย่างไร-เนื้อแบบไหนเหมาะกับคุณลูกค้า-หากคุณเป็นคนร/734327969233242/

2.2.4 วัวเลี้ยงด้วยหญ้ากับวัวเลี้ยงด้วยธัญพืชมีความแตกต่างกัน

- 1) แหล่งอาหารของวัว
 - 1.1) วัวเลี้ยงด้วยหญ้า (Grass Fed) วัวกินหญ้า และอาหารธรรมชาติ เช่น หญ้าสด หรือ หญ้าแห้ง
 - 1.2) วัวเลี้ยงด้วยธัญพืช (Grain Fed) วัวกินข้าวโพด ข้าวสาลี หรือ ถั่วเหลือง ทำให้เติบโตเร็ว และมีไขมันแทรกมากขึ้น
- 2) รสชาติและเนื้อสัมผัส
 - 2.1) วัวเลี้ยงด้วยหญ้า (Grass Fed) เนื้อมีรสเข้มข้นกว่า เนื้อแน่น ไขมันน้อย และมีกลิ่นหอมของธรรมชาติ
 - 2.2) วัวเลี้ยงด้วยธัญพืช (Grain Fed) เนื้อนุ่มกว่า เพราะมีไขมันแทรกเยอะ รสชาติมัน และหวานกว่าหญ้าเลี้ยง
- 3) สุขภาพและสารอาหาร
 - 3.1) วัวเลี้ยงด้วยหญ้า (Grass Fed) มีไขมันโอเมก้า 3 สูงกว่า มีสารต้านอนุมูลอิสระ และวิตามินมากกว่า
 - 3.2) วัวเลี้ยงด้วยธัญพืช (Grain Fed) มีไขมันโอเมก้า 6 สูงกว่า ซึ่งอาจทำให้เกิดการอักเสบในร่างกายมากขึ้น
- 4) เหมาะสำหรับบุคคลกลุ่มใด
 - 4.1) วัวเลี้ยงด้วยหญ้า (Grass Fed) เหมาะกับบุคคลที่ชอบรสชาติเนื้อแท้ๆ เนื้อแน่น และใส่ใจสุขภาพ
 - 4.2) วัวเลี้ยงด้วยธัญพืช (Grain Fed) เหมาะกับบุคคลที่ชอบเนื้อนุ่ม ไขมันเยอะ และรสชาติกลมกล่อม

2.2.5 ประโยชน์ของไขมันวัว (Beef Tallow)

- 1) ให้อาหารกลิ่นหอมและรสชาติพิเศษ
 - ไขมันวัวเป็นหัวใจของกลิ่นหอม เวลาทำเนื้อ ช่วยให้น้ำมันไม่ติดตะแกรง และเพิ่มรสชาติความมันแบบธรรมชาติ รานเนื้ออย่างระดับพรีเมียมทั่วโลกนิยมใช้ไขมันวัวทากระทะ หรือ เตาทำขนมอย่างทุกครั้ง

2) ให้พลังงานสูงและมีไขมันดี (HDL)

- ไขมันวัวเป็นไขมันอิ่มตัวธรรมชาติที่ร่างกายใช้สร้างพลังงานได้เร็ว มีกรดไขมัน Stearic acid ที่ไม่เพิ่มคอเลสเตอรอลเลว (LDL) เท่ากับไขมันทรานส์ ถ้าทานในปริมาณพอดี จะช่วยให้ร่างกายอบอุ่นและอึดนาน

3) ทนความร้อนได้ดี

- จุดเดือดสูงกว่า 200 °C ทำให้ไม่เกิดควันดำ หรือ สารพิษง่าย เหมาะสำหรับการย่าง การทอด เพราะไม่ไหม้เร็วเหมือนน้ำมันพืชบางชนิด

4) ใช้ทำผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ

- ไขมันวัวบริสุทธิ์ (Tallow) มักนิยมใช้ทำสบู่ โลชั่น หรือ บาล์มบำรุงผิวในต่างประเทศ เพราะอุดมด้วยวิตามิน A, D, E, K และให้ความชุ่มชื้นดีเยี่ยม

2.3 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับกะเพรา



รูปภาพที่ 2.14 : กะเพรา (Holy Basil)

ที่มา : <https://www.baanlaesuan.com/plants/vegetable/135621.html/>

บ้านและสวน (2560) กล่าวว่า กะเพรา (Holy Basil) คือ นิยมปลูกเป็นผักสวนครัว หลังปลูกอายุ 70 วัน ก็เก็บส่วนยอด และใบมาทำอาหารได้ ยิ่งเด็ดก็ยิ่งแตกยอดใหม่ทดแทน เมื่อออกดอกควรตัดช่อดอกที่แก่ออกบ้าง เพื่อช่วยยืดอายุของต้น เนื่องจากกะเพรามีกลิ่น และรสที่รุนแรง จึงนิยมใช้ปรุงแต่งกลิ่น และดับคาวในอาหารจานเนื้อ น้ำมันหอมระเหยใช้หยดในอ่างอาบน้ำมีกลิ่นหอมทำให้สดชื่น คลายเครียด ทั้งยังช่วยกระตุ้นต่อมน้ำลายเรียกน้ำย่อย ช่วยแก้ท้องอืดท้องเฟ้อ สามารถใช้ไล่แมลง ในแง่คุณค่าทางอาหาร มีเบต้าแคโรทีนสูง เสริมด้วยแคลเซียม และฟอสฟอรัส ช่วยบำรุงกระดูกและฟัน

ผักกินใบ สามารถปลูกได้ในดินทุกประเภท มีกลิ่นหอม เป็นไม้ล้มลุกที่นิยมใช้ปรุงเป็นอาหาร ไม่ว่าจะเป็นกะเพราขาว หรือ กะเพราแดง และกะเพราป่า โตเร็ว เลี้ยงง่าย ชอบดินร่วนระบายน้ำได้ดี

เพียงโรยเมล็ดทิ้งไว้ 7-10 วัน เมล็ดจะเริ่มงอกเป็นต้นเล็กๆ หากขึ้นเบียดกันแน่นควรถอนแยกออกมา เพื่อให้ต้นเป็นพุ่มจึงควรหมั่นเด็ดมาปรุงอาหาร เพราะโดยธรรมชาติเมื่อโตเต็มที่จะเริ่มผลิดอก ติดเมล็ด ทำให้ต้นแก่โทรมเร็ว ก้านกะเพราที่เหลือจากการใช้นำมาปักชำได้ แต่ไม่งามเท่ากับเพาะเมล็ด

2.3.1) ความฉุนของกะเพรา

ใบกะเพราแต่ละพันธุ์มีความฉุนต่างกัน ที่นิยมนำมาทำอาหารมีอยู่ 3 สายพันธุ์คือ กะเพราแดง กะเพราขาว และกะเพราป่า หากจะแยกความแตกต่างสามารถสังเกตได้จากลักษณะใบ และก้าน หรือ ลองขยี้ใบเพื่อทดสอบกลิ่น



รูปภาพที่ 2.15 : กะเพราแดง (Red Holy Basil)

ที่มา : <https://www.baanlaesuan.com/331105/plant-scoop/ocimum-tenuiflorum/>

1) กะเพราแดง (Red Holy Basil) จะมีกลิ่นฉุนแรง รสชาติเผ็ดร้อน ทั้งลำต้นมีสีแดงอมม่วง ใบมีขนาดเล็กกว่ากะเพราขาว ใบเป็นขน เรียวยาว ขอบใบหยัก



รูปภาพที่ 2.16 : กะเพราขาว (White Holy Basil)

ที่มา : <https://www.baanlaesuan.com/331105/plant-scoop/ocimum-tenuiflorum/>

2) กะเพราขาว (White Holy Basil) จะมีกลิ่นอ่อนๆ รสชาติหวาน ก้านสีขาว ใบสีเขียวทั้งหมด ขนาดใบมีทั้งใบใหญ่ และใบเล็ก



รูปภาพที่ 2.17 : กะเพราป่า (Wild Holy Basil)

ที่มา : <https://www.baanlaesuan.com/331105/plant-scoop/ocimum-tenuiflorum/>

3) กะเพราป่า (Wild Holy Basil) จะมีกลิ่นหอมแรง เฟ็ดชานลิ้น ก้านสีน้ำตาล ใบสีเขียว ใบมีขนาดเล็ก

2.3.2) สรรพคุณของกะเพรา

1) ป้องกันโรคมะเร็ง

- สามารถยับยั้งการแบ่งตัวของเซลล์มะเร็งในช่องปากได้ โดยมีการนำเอาสารสกัดชนิดน้ำ และชนิดผงจากใบกะเพราแบบเข้มข้น และแบบอ่อนมาทดลองกับเซลล์มะเร็งช่องปาก พบว่า สารสกัดทั้งสองนั้นมีฤทธิ์ในการทำลายเซลล์มะเร็งในช่องปากได้อย่าง นอกจากนี้ยังพบว่า สารที่สกัดจากใบกะเพราด้วยเอทิลแอลกอฮอล์มีฤทธิ์ต้านการเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็งปอด มะเร็งกระเพาะอาหาร มะเร็งตับ และมะเร็งผิวหนังในหนูเมาส์ได้

2) ช่วยควบคุมโรคเบาหวาน

- มีฤทธิ์ในการขับไขมันและน้ำตาลที่เป็นส่วนเกินออกจากร่างกายได้จึงช่วยลดระดับของน้ำตาลในเลือดได้ดี กะเพราจึงสามารถป้องกันโรคเบาหวานได้ ผลงานวิจัยชิ้นหนึ่งแสดงให้เห็นว่ากะเพราทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดของผู้ป่วยในขณะที่อดอาหารและหลังมีอาหารลดลงในระหว่างที่เข้ารับการทดลอง ซึ่งระดับน้ำตาลในเลือดของผู้ป่วยในขณะที่อดอาหารลดลงไปร้อยละ 17.6 ในขณะที่ระดับน้ำตาลในเลือดหลังจากผู้ป่วยทานอาหารลดลงร้อยละ 7.3

3) ช่วยขับไขมันส่วนเกินออกจากร่างกาย

- มีฤทธิ์ในการลดระดับของไขมันในร่างกาย มีการทดลองใช้ใบกะเพราในกระต่ายทดลองโดยให้กระต่ายกินใบกะเพราเป็นเวลา 4 สัปดาห์ติดต่อกัน ผลปรากฏว่า ระดับไขมันโดยรวมในกระต่ายลดลงโดยเฉพาะไขมันเลว ในขณะที่ไขมันชนิดดีกลับเพิ่มขึ้น

4) เพิ่มน้ำนมให้คุณแม่หลังคลอด

- คุณแม่หลังคลอดสามารถเอาใบกะเพรามาใส่ผสมลงในเมนูอาหารต่างๆ ได้ตามต้องการโดยเฉพาะอย่างยิ่งแกงเลียง จะช่วยให้มีน้ำนมมากพอที่จะให้ลูกน้อยดื่มกิน

5) แก้พิษจากแมลงสัตว์กัดต่อย

- มีประโยชน์ช่วยแก้พิษแมลงสัตว์กัดต่อยได้เป็นอย่างดี โดยการตำใบกะเพราผสมเข้ากับเหล้าขาว และนำมาทาบริเวณที่ถูกสัตว์มีพิษกัดต่อยก็ช่วยแก้พิษได้ ทั้งนี้ไม่ควรนำส่วนผสมที่ได้มารับประทานเด็ดขาด เนื่องจากจะมีสารยูจินอลที่ทำให้เกิดการระคายเคืองในกระเพาะอาหารได้

2.4 การสกัดกลืนและรสจากกะเพรา

กิตติศักดิ์ หล้าแก้ว (2566) กล่าวว่า กะเพราพบได้ทั่วไปในประเทศแถบภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ถูกนำมาใช้ในการแพทย์อายุรเวทอย่างแพร่หลาย ถูกจัดเป็นอแดปโตเจนิคเฮอร์บ (adaptogenic herbs) ซึ่งเป็นสมุนไพรที่ให้ฤทธิ์ในการควบคุมความสมดุลของร่างกาย และช่วยลดสถานะเครียดในร่างกาย พร้อมฤทธิ์ทางชีวภาพ อื่นๆ เช่น ฤทธิ์ต้านจุลชีพ ต้านไวรัส ต้านสารอนุมูลอิสระ ต้านมะเร็ง ต้านการอักเสบ ต้านการแพ้ ช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือด และปรับระบบภูมิคุ้มกัน เป็นต้น จะเห็นได้ว่ากะเพราจะมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากมาย ดังนั้น จึงมีการนำกะเพรามาใช้เป็นสารออกฤทธิ์ในอุตสาหกรรมต่างๆ (อาทิ อาหารเสริม อาหาร เครื่องสำอาง และยา) มีข้อจำกัดในการนำกะเพรามาเป็นสารออกฤทธิ์คือ ความเสถียรภาพของสารสกัด เนื่องจากองค์ประกอบทางเคมีส่วนใหญ่ของกะเพราเป็นสารจำพวกน้ำมันหอมระเหย ซึ่งจะเกิดการสลายตัว และสูญเสียสภาพได้ง่าย รวมทั้งกระบวนการสกัดกะเพราให้ได้สารสกัด หรือ สารออกฤทธิ์ที่มีมาตรฐาน และคงความปลอดภัยก็ยังคงเป็นปัญหาใหญ่คือ 1) การใช้กรรมวิธีสกัดแบบเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Green Extraction) ซึ่งเป็นกรรมวิธีที่ลดการใช้ตัวทำละลายอินทรีย์ในการสกัดกะเพรา เพื่อลดการปนเปื้อนของตัวทำละลายดังกล่าว ในสารสกัด และเพื่อให้ได้ปริมาณของสารสำคัญสูงสุด คงประสิทธิภาพในการออกฤทธิ์ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค พร้อมทั้งมีปริมาณของสารออกฤทธิ์ต่างๆ ในแต่ละการสกัดให้เป็นมาตรฐาน และ 2) การพัฒนาระบบกักเก็บสารสกัดกะเพรา (Encapsulation technology) เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ และเสถียรภาพของสารสกัดกะเพรา นอกจากนี้ยังสามารถยืดระยะเวลาในการจัดเก็บ

สารสำคัญได้อย่างมีประสิทธิภาพ สารแต่งกลิ่นรสในอุตสาหกรรมผลิตอาหารเสริม อาหาร เครื่องสำอาง และยา ซึ่งเทคโนโลยีที่พัฒนาทั้งสอง เทคโนโลยีจะเป็นเทคโนโลยีที่ง่าย และสามารถ ถ่ายทอดเทคโนโลยีในระดับอุตสาหกรรมได้จริง

2.5 คุณค่าทางโภชนาการและความปลอดภัยของอาหาร



รูปภาพที่ 2.18 : คุณค่าทางโภชนาการ (Nutritional Value)

ที่มา : <https://aroifin.com/five-food-groups/#:~:text=อาหารหลัก%20%20หมู่%20มี,อะไรบ้าง%20ประโยชน์สารอาหาร%20แต่ละวันควรกินเท่า>

2.5.1) คุณค่าทางโภชนาการ (Nutritional Value)

Chuchu (2568) กล่าวว่า คุณค่าทางโภชนาการ (Nutritional Value) หมายถึง มีการแบ่งสารอาหารต่างๆ ออกเป็น 5 ประเภท หรือ ที่เรียกว่า "อาหาร 5 หมู่" ซึ่งเป็นสารอาหารที่มีหน้าที่ในการเสริมสร้างความแข็งแรงให้ร่างกายในรูปแบบที่แตกต่างกันไป แต่เมื่อมาประกอบรวมกันจะทำให้อวัยวะไปจนถึงภูมิคุ้มกันภายในร่างกายทำงานเป็นปกติ สำหรับประเภท และประโยชน์ของอาหารหลัก 5 หมู่ มีดังนี้



รูปภาพที่ 2.19 : อาหารหมู่ที่ 1 โปรตีน (Protein)

ที่มา : <https://aroifin.com/five-food-groups/#:~:text=อาหารหลัก%20%20หมู่%20มี,อะไรบ้าง%20ประโยชน์สารอาหาร%20แต่ละวันควรกินเท่า>

1) อาหารหมู่ที่ 1 โปรตีน (Protein) ได้แก่ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ ปลา ไข่ นม ถั่ว สำหรับวัย วิทยาลัย เป็นต้น

1.1) ประโยชน์ของโปรตีน (Protein)

- 1) ช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย ให้มีภูมิคุ้มกันต้านทานโรค
- 2) ช่วยเสริมสร้างใยคอลลาเจนใต้ผิวหนัง และเชื่อมสมานเซลล์ให้ยึดติดกัน
- 3) ควบคุมการทำงานของร่างกาย ทำให้เนื้อเยื่อ เซลล์ และระบบภูมิคุ้มกัน

สมดุล



รูปภาพที่ 2.20 : อาหารหมู่ที่ 2 คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate)

ที่มา : <https://aroifin.com/five-food-groups/#:~:text=อาหารหลัก%20หมู่%20มีอะไรบ้าง%20ประโยชน์สารอาหาร%20แต่ละวันควรกินเท่า>

2) อาหารหมู่ที่ 2 คาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate) ได้แก่ อาหารประเภทแป้ง ข้าว ชนิดต่างๆ เผือก มัน น้ำตาล ขนมปัง เป็นต้น เป็นแหล่งพลังงานหลักของระบบประสาท และสมอง เมื่อร่างกายได้รับคาร์โบไฮเดรต จะแบ่งเป็นน้ำตาลขนาดเล็กคือ กลูโคส และฟรุกโตส ที่ลำไส้เล็กสามารถดูดซึมไปใช้ได้ จะเข้าสู่กระแสเลือดไปยังตับ และเปลี่ยนน้ำตาลทั้งหมดเป็นกลูโคส ซึ่งไหลผ่านกระแสเลือด พร้อมกับอินซูลิน และแปลงเป็นพลังงาน สำหรับการทำงานของร่างกาย ช่วยให้ร่างกายเผาผลาญไขมันได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.1) ประโยชน์ของคาร์โบไฮเดรต (Carbohydrate)

- 1) ให้พลังงานแก่ร่างกายทำให้มีเรี่ยวแรงในการเคลื่อนไหวทำกิจกรรมต่างๆ
- 2) ให้ความอบอุ่นแก่ร่างกาย และช่วยเผาผลาญไขมันในร่างกาย
- 3) ช่วยให้สมองดึงกลูโคสมากระตุ่นทำงานอย่างสมดุล ทำให้อารมณ์ไม่

แปรปรวนง่าย



รูปภาพที่ 2.21 : อาหารหมู่ที่ 3 เกลือแร่ แร่ธาตุต่างๆ (Mineral)

ที่มา : <https://aroifin.com/five-food-groups/#:~:text=อาหารหลัก%20%20หมู่%20มี,อะไรบ้าง%20ประโยชน์สารอาหาร%20แต่ละวันควรกินเท่า>

3) อาหารหมู่ที่ 3 เกลือแร่ แร่ธาตุต่างๆ (Mineral) ได้แก่ แร่ธาตุ รวมถึงพืชผัก ผักใบเขียว กากใย และผักที่มีผลสีต่างๆ เป็นต้น โดยแหล่งอาหารที่ให้เกลือแร่ และแร่ธาตุต่างๆ คือ พืชทอง มันเทศสีเหลือง ถั่วฝักยาว ฝักบุง ตำลึง แครอท คენห่า แตงกวา บวบ พริกเขียว ผักกาดขาว เมล็ดฝัก จึงเป็นสารอาหารที่ร่างกายต้องการ และขาดไม่ได้ เพราะเป็นส่วนประกอบของอวัยวะ และกล้ามเนื้อ

3.1) ประโยชน์ของเกลือแร่ แร่ธาตุต่างๆ (Mineral)

- 1) ทำให้ผิวพรรณสดใส ลำไส้ทำงานได้ตามปกติ ส่งผลดีต่อระบบขับถ่าย
- 2) สร้างภูมิคุ้มกันต้านต่อเชื้อโรค และทำให้อวัยวะร่างกายทำงานปกติ
- 3) ช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อ กระดูก และฟันให้แข็งแรง



รูปภาพที่ 2.22 : อาหารหมู่ที่ 4 วิตามิน (Vitamin)

ที่มา : <https://aroifin.com/five-food-groups/#:~:text=อาหารหลัก%20%20หมู่%20มี,อะไรบ้าง%20ประโยชน์สารอาหาร%20แต่ละวันควรกินเท่า>

4) อาหารหมู่ที่ 4 วิตามิน (Vitamin) ได้แก่ ผลไม้จากธรรมชาติชนิดต่างๆ เช่น กัลยาลัม มะละกอ แอปเปิ้ล ลำไย มังคุด ผลไม้ตระกูลเบอร์รี่ และอื่นๆ โดยวิตามิน สามารถแบ่งเป็น 2 จำพวก ได้แก่ วิตามินที่ละลายในน้ำ และวิตามินที่ละลายในไขมัน

4.1) ประโยชน์ของวิตามิน (Vitamin)

- 1) โยอาหารจากผลไม้ ช่วยกระตุ้นระบบขับถ่าย และการย่อยอาหาร
- 2) บำรุงผิวหนัง สุขภาพเหงือก และฟันให้แข็งแรง
- 3) ทำให้สุขภาพแข็งแรง มีภูมิคุ้มกัน ไม่เจ็บป่วยบ่อย



รูปภาพที่ 2.23 : อาหารหมู่ที่ 5 ไขมัน (Fat)

ที่มา : <https://aroifin.com/five-food-groups/#:~:text=อาหารหลัก%20%20หมู่%20มี,อะไรบ้าง%20ประโยชน์สารอาหาร%20แต่ละวันควรกินเท่า>

5) อาหารหมู่ที่ 5 ไขมัน (Fat) ได้แก่ ไขมันจากพืช และสัตว์ เนย มาการีน เป็นต้น แบ่งเป็นไขมันอิ่มตัวที่ได้จากสัตว์ เช่น น้ำมันหมู น้ำมันไก่ น้ำมันจากวัว ครีม เนย ชีส และไขมันไม่อิ่มตัวได้จากพืชบางชนิด เช่น น้ำมันปาล์ม น้ำมันมะกอก น้ำมันงา น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันเมล็ดดอกทานตะวัน น้ำมันมะพร้าว น้ำมันรำข้าว เป็นต้น

5.1) ประโยชน์ของไขมัน (Fat)

- 1) ปกป้องไม่ให้อวัยวะภายในร่างกายบาดเจ็บ
- 2) ให้พลังงาน และให้ความอบอุ่น ทำให้ร่างกาย ดึงพลังงานมาใช้ในยามจำเป็น
- 3) ทำหน้าที่ช่วยดูดซึมวิตามินชนิดที่ละลายในไขมัน เพื่อนำไปเสริมสร้างการทำงานของร่างกาย



รูปภาพที่ 2.24 : ความปลอดภัยอาหาร (Food Safety)

ที่มา : <https://www.cogistics.co.th/th/blog/knowledge/food-safety> โรงงานผลิตอาหาร/

2.5.2) ความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety)

Cogistics (2567) กล่าวว่า "ความปลอดภัยของอาหาร" หรือ "Food Safety" หมายถึง การจัดการให้อาหารที่นำมาบริโภคมีความปลอดภัย โดยไม่มีสิ่งปนเปื้อนในอาหาร หรือ อันตรายในอาหาร (Food Hazard) จากอันตรายทางชีวภาพ เคมี และกายภาพ ตลอดห่วงโซ่อาหารตั้งแต่การผลิต การแปรรูป การจัดเก็บ การขนส่ง การจำหน่าย ตลอดจนถึงการบริโภค เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับอาหารที่ปลอดภัย ปราศจากสารปนเปื้อน และไม่ส่งผลเสียต่อสุขภาพ การให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) เป็นสิ่งที่จำเป็นสำหรับทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค และส่งเสริมให้ธุรกิจอาหารเติบโตอย่างยั่งยืนโดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับโรงงานผลิตอาหาร โดยความปลอดภัยของอาหารมีความสำคัญต่อทั้งผู้บริโภค และผู้ประกอบการ ดังนี้

1) ความสำคัญต่อผู้บริโภค

- 1) ช่วยสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคในการเลือกซื้ออาหาร
- 2) ช่วยให้ผู้บริโภคได้รับอาหารที่ปลอดภัย เกิดผลดีต่อสุขภาพอนามัย
- 3) ช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคจากอาหาร ปราศจากสารปนเปื้อน

2) ความสำคัญต่อผู้ประกอบการ

- 1) ช่วยสร้างความมั่นใจให้กับลูกค้าและคู่ค้าทางธุรกิจ
- 2) ช่วยสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับผลิตภัณฑ์และองค์กร
- 3) ช่วยเพิ่มโอกาสและขีดความสามารถในการแข่งขันด้านการตลาด



รูปภาพที่ 2.25 : อันตรายในอาหาร (Food Hazard)

ที่มา : <https://www.cogistics.co.th/th/blog/knowledge/food-safety> โรงงานผลิตอาหาร/

2.5.3) อันตรายในอาหาร (Food Hazard)

Cogistic (2567) กล่าวว่า "อันตรายในอาหาร" หรือ "Food Hazard" หมายถึง สารปนเปื้อน หรือ สิ่งปนเปื้อนในอาหารที่สามารถก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคเมื่อรับประทานเข้าไป และสามารถเกิดขึ้นได้ในทุกขั้นตอนตั้งแต่กระบวนการผลิตไปจนถึงการบริโภค โดยแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภทหลัก ได้แก่

1) อันตรายทางกายภาพ (Physical Hazard)

- วัตถุแปลกปลอมที่เจือปนอยู่ในอาหาร ซึ่งเป็นสิ่งที่ได้รับการร้องเรียนจากผู้บริโภคมากที่สุด เนื่องจากทำให้ได้รับอันตรายทันทีเมื่อรับประทานเข้าไป และง่ายการระบุ หรือ จับต้องได้ เช่น เศษเปลือกสัตว์หรือพืชผล เศษแก้ว หิน ดิน ทราย หรือ วัตถุที่มาจากการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นต้น

2) อันตรายทางชีวภาพ (Biological Hazard)

- อันตรายที่เกิดจากเชื้อจุลินทรีย์ พยาธิ หรือ ไวรัส ซึ่งสามารถแพร่เชื้อโดยใช้อาหารเป็นสื่อ นำ หากผู้บริโภครับประทานเข้าไป อาจทำให้เป็นอันตรายต่อร่างกาย หรือ มีปัญหาทางสุขภาพได้

3) อันตรายทางเคมี (Chemical Hazard)

- สารเคมี หรือ สารพิษที่ปนเปื้อนมากับอาหาร ซึ่งโอกาสเจือปนสามารถเกิดขึ้นได้ในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อาหาร ตั้งแต่การเพาะปลูก หรือ การเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตร การผลิต การแปรรูป หรือ การบรรจุหีบห่อ ตลอดจนการส่งมอบไปจนถึงผู้บริโภค เช่น ยาฆ่าแมลง สารปรุงแต่ง หรือสารเคมีทำความสะอาด

ซึ่ง "อันตรายในอาหาร" หรือ "Food Hazard" เป็นสิ่งสำคัญที่อุตสาหกรรมอาหาร หรือ โรงงานผลิตอาหารต้องระวัง และให้ความสำคัญเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดขึ้นได้ จึงจำเป็นจะต้องมี มาตรการควบคุมความปลอดภัยของอาหารอย่างเข้มงวด พร้อมทั้งตรวจสอบ ป้องกัน และควบคุมทุก ขั้นตอนในกระบวนการผลิตสินค้าอาหาร และให้คำแนะนำสำหรับผู้บริโภคในการเลือกซื้อ และปรุงอาหารอย่างปลอดภัย เพื่อลดการเกิดอันตรายต่อผู้บริโภค อีกทั้งยังช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีให้แก่ ธุรกิจ

2.5.4) หลักเกณฑ์และมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร

Cogistic (2567) กล่าวว่า ข้อกำหนด และแนวทางปฏิบัติที่กำหนดขึ้นเพื่อควบคุม และ ป้องกันอันตรายในอาหาร ตลอดห่วงโซ่อาหาร ซึ่งมุ่งเน้นให้การผลิต และจัดจำหน่ายอาหารเป็นไป ตามข้อกำหนดที่ปลอดภัย และมีคุณภาพ โดยส่วนใหญ่จะเป็นมาตรฐานที่ถูกกำหนดโดยองค์กรระดับ สากลและองค์กรระดับชาติ หรือ การกำหนดเกณฑ์เพิ่มเติมจากหน่วยงานรัฐบาล หรือ องค์กรเอกชน ที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น และสามารถโดยแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภท ได้แก่

1) มาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practices)

- หลักเกณฑ์ และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ซึ่งเป็นมาตรฐาน หรือ กฎเกณฑ์ ขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิต และควบคุมกระบวนการผลิตอาหาร ยา เครื่องสำอาง หรือ ผลิตภัณฑ์ อื่นๆ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ และปลอดภัย

2) มาตรฐานระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point System)

- ระบบการจัดการเพื่อความปลอดภัยของอาหาร โดยใช้การควบคุมจุดวิกฤตที่ ต้องควบคุม (CCP) ของการผลิตตลอดห่วงโซ่อาหาร เพื่อสร้างความมั่นใจในความปลอดภัยของ ผลิตภัณฑ์และลดการกีดกันทางการค้าของประเทศนำเข้า ซึ่งระบบ HACCP ยึดหลักเกณฑ์ตาม โครงการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex) ซึ่งสามารถป้องกันอันตรายในอาหาร (Food Hazard) ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3) มาตรฐาน SQF 2000 (Safe Quality Food)

- มาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหารที่ได้รับการพัฒนาและออกแบบโดย AGWEAT Trade & Development (AT & D) ซึ่งเป็นหน่วยงานของรัฐบาลออสเตรเลีย เป็นการนำหลักของระบบการวิเคราะห์อันตราย และจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม หรือ HACCP ตามแนวทางของ Codex Alimentarius Commission Guidelines มาประยุกต์ใช้ร่วมกับระบบบริหารงานควบคุมคุณภาพ ISO 9000

4) ระบบมาตรฐาน ISO 9000 (International Organization for Standardization)

- การจัดการระบบบริหารเพื่อประกันคุณภาพที่สามารถตรวจสอบได้โดยผ่านระบบเอกสาร ซึ่งเป็นมาตรฐานสากลที่วัดระดับคุณภาพองค์กรด้านการบริการงานคุณภาพ และประกันคุณภาพสินค้า ซึ่งมาตรฐาน ISO 9000 สามารถแบ่งแยกย่อยได้อีก 5 ฉบับ ได้แก่ ISO 9000, ISO 9001, ISO 9002, ISO 9003, ISO 9004 เป็นต้น

มาตรฐานที่กล่าวมาข้างต้นเป็นเพียงตัวอย่างของหลักเกณฑ์ และมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหารที่นิยมใช้กันอย่างแพร่หลาย ซึ่งยังมีหลักเกณฑ์ และมาตรฐานอีกมากมายที่ช่วยสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค และสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้แก่สินค้า และกิจการ เช่น หลักสุขาภิบาลทั่วไป (GHP) ระบบการจัดการความปลอดภัยของอาหาร (FSMS) หรือ มาตรฐานความปลอดภัยอาหารสากลที่เกิดจากสมาคมผู้ค้าปลีกแห่งสหราชอาณาจักร BRC (British Retail Consortium) เป็นต้น

2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ชณิตา อุณหพิพัฒพงศ์ (2568) ได้จัดทำวิจัยเรื่อง "ไขมันและน้ำมัน: การทบทวนประเภทและผลกระทบต่อสุขภาพ (Fats and Oils: A Review of Their Types and Health Implications)" ซึ่งมีวัตถุประสงค์ โรคไม่ติดต่อเรื้อรังถือเป็นปัญหาสำคัญทั่วโลก ปัจจัยเสี่ยงสำคัญที่สามารถปรับเปลี่ยนได้คือ การเลือกบริโภคอาหารโดยเฉพาะไขมัน และน้ำมันที่ปรุงอาหาร ซึ่งหากเลือกบริโภคชนิดของไขมัน หรือ น้ำมันที่เหมาะสม อาจช่วยลดความเสี่ยงของโรคไม่ติดต่อเรื้อรังรวมถึงโรคอ้วน และโรคไขมันผิดปกติได้อีกด้วย ผลกระทบของการบริโภคไขมันอิ่มตัวที่มาจากสัตว์ และน้ำมันที่มีกรดไขมันอิ่มตัวมาจากพืช ส่งผลต่อปัจจัยเสี่ยงโรคหัวใจ และหลอดเลือดแตกต่างกันควรพิจารณาเลือกบริโภค น้ำมันที่มีส่วนประกอบของกรดไขมันไม่อิ่มตัวทดแทนการบริโภคไขมันอิ่มตัว นอกจากนี้ควรพิจารณาถึงวิธีการปรุงอาหาร ซึ่งจะส่งผลต่อการเลือกน้ำมัน และไขมันในอาหาร เนื่องจากจุดเกิดควันของ

ไขมัน หรือ น้ำมันที่ใช้ปรุงอาหารจะต้องสอดคล้องกับวิธีการปรุงอาหาร อีกทั้งน้ำมันที่ใช้ทอดควรหลีกเลี่ยงการใช้น้ำมันทอดซ้ำ เนื่องจากมีโพลีไซคลิกอะโรมาติกไฮโดรคาร์บอน (PAHs) ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็ง นอกจากนี้ควรพิจารณาคอเลสเตอรอลในอาหาร แม้ว่าคอเลสเตอรอลในอาหารไม่ได้ส่งผลต่อการเพิ่มระดับไขมันในเลือดมากนัก แต่อาหารที่บริโภคพร้อมกับอาหารที่มีคอเลสเตอรอลสูง เช่น เนื้อสัตว์แปรรูป และประเภทของไขมันที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร เช่น เนย อาจเพิ่มระดับไขมันในเลือด และส่งผลต่อความเสี่ยงโรคหัวใจ และหลอดเลือด ดังนั้นควรบริโภคอาหารที่สมดุล และควรตระหนักถึงชนิดของไขมันในอาหาร และน้ำมันที่บริโภคพร้อมกับบทความนี้จึงเป็นการทบทวนวรรณกรรมเพื่อทำความเข้าใจบทบาทของน้ำมันบริโภคประเภทต่างๆ ผลกระทบต่อโรคอ้วน และผลกระทบต่อสุขภาพหัวใจ และหลอดเลือด

ศศิมาภรณ์ สามารถ (2568) ได้จัดทำวิจัยเรื่อง "การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดเสริมใบบัวบกโดยการทดแทนแป้งสาลีบางส่วนด้วยแป้งข้าวกล้องหอมมะลิและกากถั่วเหลือง (Develop cookie products by using partial substitution of wheat flour with jasmine brown rice flour and soybean meal)" ซึ่งมีวัตถุประสงค์ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดเสริมใบบัวบกโดยการทดแทนแป้งสาลีบางส่วนด้วยแป้งข้าวกล้องหอมมะลิและกากถั่วเหลือง จำนวน 3 สูตร โดยมีอัตราส่วนของแป้งคุกกี้ดังนี้ แป้งสาลี : แป้งข้าวกล้องหอมมะลิ : กากถั่วเหลือง ที่ระดับ 4:1:3, 3:3:2 และ 2:5:1 ตามลำดับ โดยทำการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้านความชอบ (9-Point Hedonic Scale) ด้านความพอดี (Just-About-Right-3-Scales) และด้านการยอมรับของผลิตภัณฑ์ โดยกลุ่มผู้ที่มีอายุระหว่าง 18 ถึง 40 ปี จำนวน 50 คน จากการศึกษาพบว่า คุกกี้สูตรที่ 1 (4:1:3) และสูตรที่ 2 (3:3:2) มีค่าคะแนนความชอบเฉลี่ยโดยรวมมากกว่า 7 ผลด้านความพอดีของสูตรที่ 1 มีทิศทางการปรับกลิ่นถั่วเหลืองและรสเค็มลดลง ในขณะที่สูตรที่ 2 พอดีแล้ว ไม่ต้องปรับปรุงคุณลักษณะใดๆ ด้านการยอมรับ ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 50 คน ยอมรับผลิตภัณฑ์คุกกี้ทั้ง 2 สูตรที่ร้อยละ 100 ในขณะที่สูตรที่ 3 (2:5:1) ได้รับคะแนนความชอบโดยรวมเฉลี่ยอยู่ที่ 6.50 ± 1.55 แปลได้ว่าผู้ทดสอบชื่นชอบเล็กน้อย ต้องปรับปรุงคุณลักษณะด้านความกรอบ ความร่วน รสหวาน และรสเค็มเพิ่มมากขึ้น ดังนั้นสูตรที่เหมาะสมที่สุดในการนำไปพัฒนาต่อยอดถัดไปคือ สูตรที่ 2 ที่มีอัตราส่วนของแป้งสาลีแป้งข้าวกล้อง หอมมะลิ และกากถั่วเหลืองที่ระดับ 3:3:2

Małgorzata Ziarno (2023) The researcher conducted a study on the effect of adding selected herbal extracts to the quality characteristics of flavored cream and butter. These herbs have been used for centuries to enhance food as preservatives, flavorings, and medicinal agents. The aim of this work was to investigate the impact of adding selected herbal extracts-dried leaves of *Thymus vulgaris* L., *Origanum vulgare* L., *Satureja hortensis* L., *Rosmarinus officinalis* L., and *Ocimum basilicum* L.-on

specific parameters of fermented flavored cream (starter culture bacteria counts and pH) and the resulting flavored butter (water content, water distribution, butter plasma pH, butter fat acidity, and oxidative stability). This was preceded by an assessment of the herbal extracts' activity against starter lactic acid bacteria using the well diffusion method. The extracts did not inhibit the starter lactic acid bacteria at a consistent level. The presence of the herbal extracts contributed to a shorter fermentation process and influenced the counts of starter culture bacteria during fermentation and refrigerated storage (at 5 °C) for 21 days. The extract additives did not affect the water content, water dispersion, butter plasma pH, or butter fat acidity. A positive effect of rosemary and thyme extract addition was observed only in the oxidative stability of the milk fat in the butter.



บทที่ 3
รายละเอียดการปฏิบัติงาน

3.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ



รูปภาพที่ 3.1 : โลโก้โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ
ที่มา : <https://www.facebook.com/GoldenTulipBangkok/>

- โรงแรม : โกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ
(Golden Tulip Sovereign Bangkok Hotel)
- ที่ตั้ง : เลขที่ 92 ซอยแสงแจ่ม (ซอยโรงพยาบาลพระราม 9) ถนนพระราม 9
แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310
- เบอร์ติดต่อ : เบอร์ 02-641-4777
- เว็บไซต์ : <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th/>



รูปภาพที่ 3.2 : โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ
ที่มา : <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th/>

3.2 แผนที่ของสถานประกอบการ



รูปภาพที่ 3.3 : แผนที่โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ

ที่มา : <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th/>

3.3 ลักษณะการประกอบการ และผลิตภัณฑ์การให้บริการหลักขององค์กร

3.3.1 ห้องพักต่างๆ (Rooms)

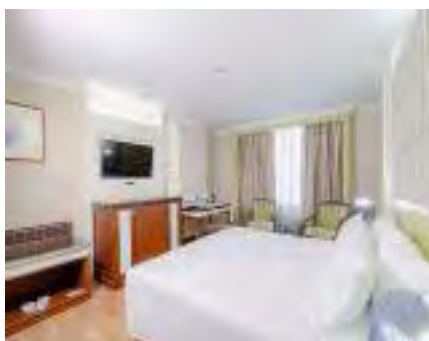
- ห้องซูพีเรีย (Superior Room) มีขนาด 37 ตารางเมตร



รูปภาพที่ 3.4 : ห้องซูพีเรีย (Superior Room)

ที่มา : <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th/>

- ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room) มีขนาด 37 ตารางเมตร



รูปภาพที่ 3.5 : ห้องดีลักซ์ (Deluxe Room)

ที่มา : <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th/>

- ห้องแกรนด์ ซูพีเรีย (Grand Superior Room) มีขนาด 65 ตารางเมตร



รูปภาพที่ 3.6 : ห้องแกรนด์ ซูพีเรีย (Grand Superior Room)

ที่มา : <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th/>

- ห้องแกรนด์ ดีลักซ์ (Grand Deluxe Room) มีขนาด 65 ตารางเมตร



รูปภาพที่ 3.7 : ห้องแกรนด์ ดีลักซ์ (Grand Deluxe Room)

ที่มา : <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th/>

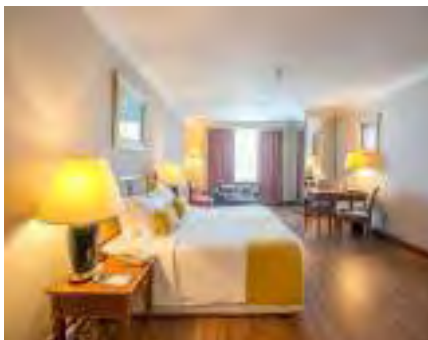
- ห้องเอ็กซีคิวทีฟ (Executive Room) มีขนาด 40 ตารางเมตร



รูปภาพที่ 3.8 : ห้องเอ็กซีคิวทีฟ (Executive Room)

ที่มา : <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th/>

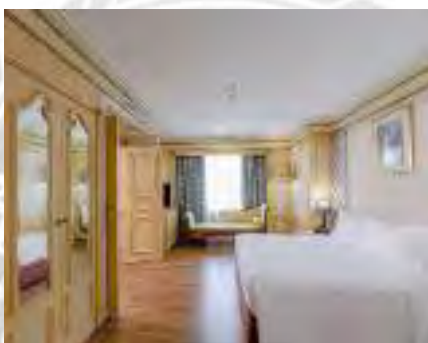
- จูเนียร์ 스위트 (Junior Suite) มีขนาด 65 ตารางเมตร



รูปภาพที่ 3.9 : จูเนียร์ 스위트 (Junior Suite)

ที่มา : <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th/>

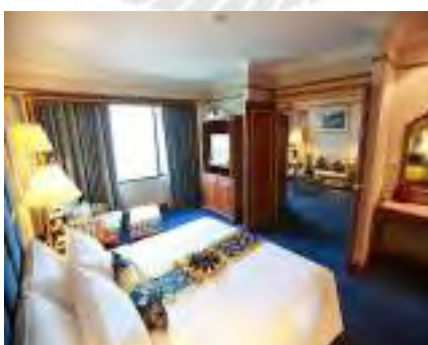
- เอ็กゼ็กคูทีฟ 스위트 (Executive Suite) มีขนาด 74 ตารางเมตร



รูปภาพที่ 3.10 : เอ็กゼ็กคูทีฟ 스위트 (Executive Suite)

ที่มา : <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th/>

- แกรนด์ 스위트 (Grand Suite) มีขนาด 148 ตารางเมตร



รูปภาพที่ 3.11 : แกรนด์ 스위트 (Grand Suite)

ที่มา : <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th/>

3.3.2 ห้องอาหาร (Restaurant)

- ห้องอาหารนานาชาติ 92 คาเฟ่ (92 Café International Food)

เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 06.00-22.00 น. ห้องอาหารแห่งนี้ได้รวบรวมความหลากหลายของอาหารนานาชาติ ในรูปแบบบุฟเฟ่ต์ ทั้งอาหารไทย จีน ญี่ปุ่น ยุโรป อิสลาม รวมถึงขนมหวานต่างๆ โดยตั้งอยู่บริเวณล็อบบี้ของโรงแรม



รูปภาพที่ 3.12 : ห้องอาหารนานาชาติ 92 คาเฟ่ (92 Café International Food)

ที่มา : <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th/>

- ห้องอาหารญี่ปุ่น นิชิกิ (Nishiki Japanese)

เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 11.30-21.00 น. ห้องอาหารแห่งนี้ได้รับการปรับโฉมใหม่ นำเสนอรูปแบบบุฟเฟ่ต์อาหารญี่ปุ่นตามสั่ง ให้บริการอาหารหลากหลายกว่า 77 เมนู โดยตั้งอยู่บริเวณล็อบบี้ของโรงแรม



รูปภาพที่ 3.13 : ห้องอาหารญี่ปุ่น นิชิกิ (Nishiki Japanese)

ที่มา : <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th/>

- ห้องอาหารจีน ฟุกหยวน (Fook Yuan Chinese)

เปิดให้บริการทุกวัน โดยแบ่งช่วงเวลาให้บริการออกเป็น 2 ช่วง ได้แก่ ตั้งแต่เวลา 11.30-14.30 น. และเวลา 18.00-21.00 น. ห้องอาหารแห่งนี้ให้บริการอาหารจีนกวางตุ้งต้นตำรับ มีเมนูอาหารให้เลือกอย่างหลากหลาย ทั้งในรูปแบบอาหารจานเดียว (À la carte) และชุดเมนู (Set Menu) โดยตั้งอยู่บริเวณชั้น 1 ของโรงแรม



รูปภาพที่ 3.14 : ห้องอาหารจีน ฟุกหยวน (Fook Yuan Chinese)

ที่มา : <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th/>

- ล็อบบี้ เลาจัน (Lobby Lounge)

เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 08.00-21.00 น. ห้องอาหารแห่งนี้เพลิดเพลินกับชา ยามบ่าย สไตลิ่งอังกฤษ ตั้งอยู่บริเวณล็อบบี้ของโรงแรม



รูปภาพที่ 3.15 : ล็อบบี้ เลาจัน (Lobby Lounge)

ที่มา : <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th/>

3.3.3 ห้องประชุม (Meeting Rooms)

- ประเภทห้องประชุม (Meeting Room Type) แบ่งออกเป็น 15 ห้อง มีดังนี้



รูปภาพที่ 3.16 : ประเภทห้องประชุม (Meeting Room Type 1-6)

ที่มา : <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th>



รูปภาพที่ 3.17 : ประเภทห้องประชุม (Meeting Room Type 7-12)

ที่มา : <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th>



รูปภาพที่ 3.18 : ประเภทห้องประชุม (Meeting Room Type 13-15)

ที่มา : <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th>

3.3.4 สิ่งอำนวยความสะดวก (Facility)

- สระว่ายน้ำกลางแจ้ง (Outdoor Pool)



รูปภาพที่ 3.19 : สระว่ายน้ำกลางแจ้ง (Outdoor Pool)

ที่มา : <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th/>

- ฟิตเนส (Fitness)



รูปภาพที่ 3.20 : ฟิตเนส (Fitness)

ที่มา : <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th/>

- ห้องนวด (Massage)



รูปภาพที่ 3.21 : ห้องนวด (Massage)

ที่มา : <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th/>

3.4 ชื่อตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย



รูปภาพที่ 3.22 : นักศึกษาสหกิจศึกษา (นายณัฐภัทร โพธิ์เขียว)

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

ชื่อ-นามสกุล : นายณัฐภัทร โพธิ์เขียว

ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงานในแผนกครัว ห้องอาหาร 92 Café & Bakery

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

เริ่มเข้างานเวลาตอน 07.00-16.00 น. มีการเช็คของเตรียมขาย เวลา 07.00 น. จะต้องเตรียมของที่หมดในสต็อกที่ขาด หรือ หมดเตรียมให้พร้อมสำหรับการขายตลอดเวลา เวลา 07.00-16.00 น. ทำการขายเมนูออเดิร์ฟแบบอลาการ์ท (À la carte) ในห้องอาหาร 92 Café & Bakery เวลา 15.00-16.00 น. จะเตรียมเติมของในการขายแบบอลาการ์ท (À la carte) ในของวันถัดไปและก่อนกลับได้ทำการเก็บครัวทำความสะอาดครัว เช่น หน้าเตาผัด และเติมเครื่องปรุงในสเตชัน จากนั้นจะเตรียมเติมของในการขายแบบอลาการ์ท (À la carte) ของวันถัดไป



รูปภาพที่ 3.23 : นักศึกษาสหกิจศึกษา (นายอดิศักดิ์ ศรีทิพย์)

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

ชื่อ-นามสกุล : นายอดิศักดิ์ ศรีทิพย์
ตำแหน่ง : นักศึกษาฝึกงานในแผนกครัว ห้องอาหาร 92 Café & Bakery

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

เริ่มเข้างานเวลา 8.00-17.00 น. ระหว่างวันทำความสะอาดพื้นที่ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ คอยเติมน้ำตาล พริกไทย กระดาษทิชชู และไม้จิ้มฟันหลังจากลูกค้าทานเสร็จให้เคลียร์โต๊ะเก็บจานที่ลูกค้าทานเสร็จ นำไปส่งแผนกส้วตเสร็จแล้วนำเครื่องมือมาเช็ดทำความสะอาด หลังจากส้วตล้างเสร็จรวมไปถึงแก้วน้ำ แก้วกาแฟ แก้วชา ซ้อนส้อม เมื่อถึงเวลาเปลี่ยนเพลตรองจานกับเซตซ้อนส้อมตามเวลา ถ้าหากห้องอาหารเงิน หรือ ห้องอาหารญี่ปุ่นลูกค้าเยอะ สามารถไปช่วยห้องอาหารอื่นได้ หรือ ช่วยแผนกจัดเลี้ยง

3.5 ชื่อและตำแหน่งพนักงานที่ปรึกษา



รูปภาพที่ 3.24 : พนักงานที่ปรึกษา (คุณสุจิตตรา ฐุพา)

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

ชื่อ-นามสกุล : คุณสุจิตตรา ฐุพา

ตำแหน่ง : COMMIS II

3.6 ระยะเวลาที่ปฏิบัติสหกิจศึกษา

ระหว่างวันที่ 19 พฤษภาคม พ.ศ. 2568 ถึงวันที่ 29 สิงหาคม พ.ศ. 2568

3.7 ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

ตารางที่ 3.1 : แสดงตารางขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.
1. ศึกษาหัวข้อโครงการสหกิจศึกษา				
2. รวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำโครงการสหกิจศึกษา				
3. ร่างโครงการสหกิจศึกษาจากข้อมูลที่ได้รวบรวมมา				
4. ตรวจสอบโครงการสหกิจศึกษา				
5. โครงการสหกิจศึกษาสำเร็จลุล่วง				

บทที่ 4

ผลการปฏิบัติงาน

โครงการสหกิจศึกษาเรื่อง "เนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา (Beef Fat with Basil Flavor)" ซึ่งมีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาการนำไขมันเนื้อวัวเหลือใช้จากกระบวนการประกอบอาหารในห้องอาหารของโรงแรมฯ มาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด 2) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เนยจากไขมันเนื้อวัวผสมกะเพรา ซึ่งสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาหาร และเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบเหลือใช้ 3) เพื่อลดปริมาณขยะอาหาร (Food Waste) ที่เกิดขึ้นจากการให้บริการอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ภายในโรงแรมฯ คณะผู้จัดทำโครงการสหกิจศึกษาจึงได้ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี วรรณกรรม และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องนำความรู้ที่ได้มาให้เป็นรูปธรรมมากที่สุด มีรายละเอียด และขั้นตอนในการจัดทำโครงการสหกิจศึกษา มีดังต่อไปนี้

4.1 อุปกรณ์และวัตถุดิบอุปกรณ์ในการทำเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา

4.1.1 อุปกรณ์

- เครื่องชั่งอิเล็กทรอนิกส์
- หม้อต้ม
- กระทะ
- พายซีลีโคนดำไม้
- บล็อกสแตนเลส
- พลาสติกถนอมอาหาร

4.1.2 วัตถุดิบ

- | | | |
|---------------|-------|----------|
| - มันเนื้อวัว | 2,546 | กิโลกรัม |
| - ใบกะเพราสับ | 20 | กรัม |



รูปภาพที่ 4.1 : มันเนื้อวัวและใบกะเพราสับ

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

4.2 ขั้นตอนในการทำเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา

1. นำมันเนื้อวัวมาหั่นเป็นชิ้นขนาดเล็ก เพื่อเตรียมนำไปเจียวให้ได้น้ำมันเนื้อวัว



รูปภาพที่ 4.2 : นำมันเนื้อวัวมาหั่นเป็นชิ้นขนาดเล็ก เพื่อเตรียมนำไปเจียวให้ได้น้ำมันเนื้อวัว

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

2. ตั้งกระทะบนเตา ใช้ไฟอ่อนถึงปานกลาง จากนั้นนำมันเนื้อวัวลงเจียวจนได้น้ำมัน



รูปภาพที่ 4.3 : ตั้งกระทะบนเตา ใช้ไฟอ่อนถึงปานกลาง

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

3. แยกกากมันเนื้อวัวออกจากน้ำมัน แล้วนำน้ำมันเนื้อวัวที่ได้ใส่ลงในกระทะ



รูปภาพที่ 4.4 : แยกกากมันเนื้อวัวออกจากน้ำมัน แล้วนำน้ำมันเนื้อวัวที่ได้ใส่ลงในกระทะ

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

4. ใส่ใบกะเพราสับลงไปนน้ำมันเนื้อวัว คลุกเคล้าให้เข้ากัน



รูปภาพที่ 4.5 : ใส่ใบกะเพราสับลงไปนน้ำมันเนื้อวัว

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

5. นำส่วนผสมที่ได้บรรจุลงในพิมพ์ หรือ บล็อกสแตนเลส ห่อด้วยพลาสติกถนอมอาหาร และนำไปแช่ในตู้แช่แข็งเพื่อจัดเก็บ



รูปภาพที่ 4.6 : ห่อด้วยพลาสติกถนอมอาหาร และนำไปแช่ในตู้แช่แข็งเพื่อจัดเก็บ

ที่มา : คณะผู้จัดทำ (2568)

4.3 การคำนวณต้นทุนในการทำเนยจากมันเนือ รสกะเพรา

ตารางที่ 4.1 : แสดงตารางการคำนวณต้นทุนเนยจากมันเนือ รสกะเพรา

ส่วนผสม	ปริมาณที่ใช้	ราคา	/	หน่วย	ต้นทุน
1. มันเนือวัว	2,546 กรัม	330 บาท	/	3,000 กรัม	280.06
2. ใบกะเพรา	20 กรัม	32 บาท	/	300 กรัม	2.13
รวมราคาต้นทุน / 1 ก้อน (200 กรัม)					282.19

จากตารางที่ 4.1 ผลการคำนวณต้นทุนในการทำเนยจากมันเนือ รสกะเพรา / 1 ก้อน พบว่ามีต้นทุนการผลิตจำนวน 282.19 บาท เมื่อรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT 7%) และค่าบริการ (Service Charge 10%) แล้ว ทำให้มีต้นทุนรวมทั้งสิ้น 330.16 บาท ทั้งนี้ หากนำผลิตภัณฑ์ดังกล่าวไปจำหน่ายภายในห้องอาหาร 92 Café & Bakery ณ โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ เห็นสมควรกำหนดราคาจำหน่ายอยู่ที่ก้อนละ 505.00 บาท ซึ่งจะให้มีกำไรสุทธิเท่ากับ 174.84 บาท

4.4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากผู้ตอบแบบสอบถาม

โครงการเรื่อง "เนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา (Beef Fat with Basil Flavor)"

คณะผู้จัดทำได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลเป็น 3 ส่วน มีดังนี้

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ที่ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 : ประเมินความพึงพอใจที่มีต่อเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา

ส่วนที่ 3 : ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ที่ตอบแบบสอบถาม

คณะผู้จัดทำได้ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติคือ หาค่าแจกแจงความถี่ และหาค่าร้อยละ

ตารางที่ 4.2 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
1. ชาย	15	37.50
2. หญิง	20	50.00
3. ไม่ระบุเพศ	5	12.50
รวม	40	100.00

จากตารางที่ 4.2 พบว่าผู้ที่ตอบแบบสอบถามตามเพศ ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมีมากที่สุด จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 รองลงมาคือ เพศชาย จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 37.50 และไม่ระบุเพศมีน้อยที่สุด จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50

ตารางที่ 4.3 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
1. ต่ำกว่า 20 ปี	5	12.50
2. 21-30 ปี	28	70.00
3. 31-40 ปี	4	10.00
4. มากกว่า 41 ปี	3	7.50
รวม	40	100.00

จากตารางที่ 4.3 พบว่าผู้ที่ตอบแบบสอบถามตามอายุ ส่วนใหญ่มีช่วงอายุระหว่าง 21-30 ปี มีมากที่สุด จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 70.00 รองลงมาคือ มีช่วงอายุต่ำกว่า 20 ปี จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50 รองลงมาคือ มีช่วงอายุระหว่าง 31-40 ปี จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 และมีช่วงอายุมากกว่า 41 ปีมีน้อยที่สุด จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 7.50

ตารางที่ 4.4 : แสดงตารางจำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามตำแหน่ง

ตำแหน่ง	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
1. พนักงานเสิร์ฟ	16	40.00
2. พนักงานครัว	15	37.50
3. พนักงานทำความสะอาด	5	12.50
4. พนักงานต้อนรับส่วนหน้า	4	10.00
5. อื่นๆ	-	-
รวม	40	100.00

จากตารางที่ 4.4 พบว่าผู้ที่ตอบแบบสอบถามตามตำแหน่ง ส่วนใหญ่อยู่ในตำแหน่งพนักงานเสิร์ฟมีมากที่สุด จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 รองลงมาคือ อยู่ในตำแหน่งพนักงานครัว จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 37.50 รองลงมาคือ อยู่ในตำแหน่งพนักงานทำความสะอาด จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50 และอยู่ในตำแหน่งพนักงานต้อนรับส่วนหน้ามีน้อยที่สุด จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00

ส่วนที่ 2 : ประเมินความพึงพอใจที่มีต่อเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา

คณะผู้จัดทำได้ใช้เครื่องมือวิเคราะห์ทางสถิติคือ หาค่าเฉลี่ย และหาค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยวิธีการแปลผลของบุญชม ศรีสะอาด (2556) มีการกำหนดแปลความหมาย มีดังนี้

ค่าเฉลี่ย	4.51	-	5.00	หมายถึง	ความพึงพอใจระดับมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	3.51	-	4.50	หมายถึง	ความพึงพอใจระดับมาก
ค่าเฉลี่ย	2.51	-	3.50	หมายถึง	ความพึงพอใจระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ย	1.51	-	2.50	หมายถึง	ความพึงพอใจระดับน้อย
ค่าเฉลี่ย	1.00	-	1.50	หมายถึง	ความพึงพอใจระดับน้อยที่สุด

ตารางที่ 4.5 : แสดงตารางค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจที่มีต่อเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา

ประเด็น	ค่าเฉลี่ย	ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ระดับความพึงพอใจ
1. กลิ่นของเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา	4.75	0.44	มากที่สุด
2. สีสีนของเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา	4.85	0.36	มากที่สุด
3. เนื้อสัมผัสของเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา	4.80	0.41	มากที่สุด
4. รสชาติของเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา	4.63	0.49	มากที่สุด
5. ความชอบโดยรวม	4.68	0.47	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยรวม	4.74	0.43	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.5 พบว่าผู้ที่ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจที่มีต่อเนยจากมันเนื้อ รสกะเพราอยู่ในระดับมากที่สุดคือ สีสีนของเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา มีค่าเฉลี่ย 4.85 รองลงมาคือ เนื้อสัมผัสของเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา มีค่าเฉลี่ย 4.80 รองลงมาคือ กลิ่นของเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา มีค่าเฉลี่ย 4.75 รองลงมาคือ ความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ย 4.68 และรสชาติของเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา มีค่าเฉลี่ย 4.63 ตามลำดับ ซึ่งสรุปผลจากตารางแสดงค่าเฉลี่ย มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 4.74

ส่วนที่ 3 : ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ไม่มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากผู้ตอบแบบสอบถาม

4.5 การทดสอบอายุเก็บรักษาของเนยจากมันเนื่อ รสกะเพรา

ตารางที่ 4.6 : แสดงตารางการทดสอบอายุเก็บรักษาของเนยจากมันเนื่อ รสกะเพรา

อายุ (วัน)	รูป	การทดสอบอายุการเก็บ				
		ลักษณะปรากฏ	สี	กลิ่น	รสชาติ	เนื้อสัมผัส
1		ไขมันบริสุทธิ์	สีขาวนวล	หอมมัน	กลมกล่อม	เรียบเนียน
2		ไขมันบริสุทธิ์	สีขาวนวล	หอมมัน	กลมกล่อม	เรียบเนียน
3		ไขมันบริสุทธิ์	สีขาวนวล	หอมมัน	กลมกล่อม	เรียบเนียน
4		ไขมันบริสุทธิ์	สีขาวนวล	หอมมัน	กลมกล่อม	เรียบเนียน
5		ไขมันบริสุทธิ์	สีขาวนวล	หอมมัน	กลมกล่อม	เรียบเนียน
6		ไขมันบริสุทธิ์	สีขาวนวล	หอมมัน	กลมกล่อม	เรียบเนียน
7		ไขมันบริสุทธิ์	สีขาวนวล	หอมมัน	กลมกล่อม	เรียบเนียน

จากตารางที่ 4.6 พบว่าจากการทดสอบอายุเก็บรักษาของเนยจากมันเนื่อ รสกะเพรา เป็นระยะเวลา 7 วัน หรือ 1 สัปดาห์ เมื่อพิจารณาผลการทดสอบตั้งแต่วันที่ 1 ถึงวันที่ 7 ในแต่ละด้าน มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

- 1) ลักษณะปรากฏ จะมีลักษณะเป็นไขมันบริสุทธิ์
- 2) สี มีสีขาวนวลจนถึงสีเหลืองอ่อน ถ้าหากผ่านการกรองอย่างเหมาะสม สีของไขมันจะมีความใส และสม่ำเสมอ
- 3) กลิ่น มีกลิ่นที่ลักษณะหอมมัน
- 4) รสชาติ ที่ทำให้มันนุ่ม กลมกล่อม

5) เนื้อสัมผัส อยู่ในสภาพแข็งจะมีเนื้อสัมผัสเรียบเนียน ไม่ร่วน และเมื่อหลอมละลาย จะมีลักษณะใส ลื่น สามารถเคลือบวัตถุได้ดี ส่งผลให้อาหารมีความฉ่ำ และมีความเงางาม

ทั้งนี้ เมื่อครบวันที่ 7 ของการทดสอบอายุการเก็บรักษาพบว่า เนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา ไม่มีการเปลี่ยนแปลงของลักษณะปรากฏ สี สัน กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัส แสดงให้เห็นถึงความคงตัวของผลิตภัณฑ์ในช่วงระยะเวลาการทดสอบ



บทที่ 5

สรุปผลและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลโครงการ

5.1.1 สรุปผลในการทำโครงการสหกิจศึกษา

ผลจากการศึกษา และจัดทำโครงการสหกิจศึกษาเรื่อง "เนยจากมันเนือ รสกะเพรา (Beef Fat with Basil Flavor)" มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาการนำไขมันเนื้อวัวเหลือใช้จากกระบวนการประกอบอาหารในห้องอาหารของโรงแรมฯ มาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด 2) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เนยจากไขมันเนื้อวัวรสกะเพรา ซึ่งสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาหาร และเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบเหลือใช้ 3) เพื่อลดปริมาณขยะอาหาร (Food Waste) ที่เกิดขึ้นจากการให้บริการอาหารแบบบุฟเฟต์ภายในโรงแรมฯ ภายหลังจากได้ทบทวนศึกษาข้อมูล ทฤษฎี วรรณกรรม และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องประกอบกับการจัดเก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถาม โดยได้รับการตอบกลับแบบสอบถามที่สมบูรณ์ครบถ้วนตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ จำนวน 40 คน จึงได้นำมาประมวลผล และวิเคราะห์ค่าทางสถิติตามวัตถุประสงค์ของโครงการสหกิจศึกษา พบว่าผลลัพธ์นั้นตรงตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ โดยสามารถสรุปผล มีดังนี้

ผลจากการศึกษาพบว่า ผู้ที่ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 50.00 มีช่วงอายุระหว่าง 21-30 ปี จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 70.00 อยู่ในตำแหน่งพนักงานเสิร์ฟ จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 รองลงมาคือ เป็นเพศชาย จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 37.50 มีช่วงอายุต่ำกว่า 20 ปี จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50 และมีช่วงอายุระหว่าง 31-40 ปี จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 อยู่ในตำแหน่งพนักงานครัว จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 37.50 และอยู่ในตำแหน่งพนักงานทำความสะอาด จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50 และผู้ที่ตอบแบบสอบถามน้อยที่สุดคือ ไม่ระบุเพศ จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50 มีช่วงอายุมากกว่า 41 ปี จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 7.50 และอยู่ในตำแหน่งพนักงานต้อนรับส่วนหน้า มีน้อยที่สุด จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00

ความพึงพอใจที่มีต่อเนยจากมันเนือ รสกะเพราอยู่ในระดับมากที่สุดคือ สีส้นของเนยจากมันเนือ รสกะเพรา มีค่าเฉลี่ย 4.85 รองลงมาคือ เนื้อสัมผัสของเนยจากมันเนือ รสกะเพรา มีค่าเฉลี่ย 4.80 รองลงมาคือ กลิ่นของเนยจากมันเนือ รสกะเพรา มีค่าเฉลี่ย 4.75 รองลงมาคือ ความชอบโดยรวม มีค่าเฉลี่ย 4.68 และรสชาติของเนยจากมันเนือ รสกะเพรา มีค่าเฉลี่ย 4.63 ตามลำดับ ซึ่งสรุปผลจากตารางแสดงค่าเฉลี่ย มีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมอยู่ที่ 4.74

5.1.2 ปัญหาในการทำโครงการสหกิจศึกษา

- มั่นเนื้อวัวมีระยะเวลาในการเก็บรักษาค่อนข้างจำกัด หากจัดเก็บไม่เหมาะสมอาจส่งผลให้คุณภาพลดลงได้ นอกจากนี้ยังพบว่ารสชาติก็เพราะยังไม่สามารถผสมเข้ากับตัวมันเนื้อวัวได้อย่างกลมกลืน

5.1.3 การแก้ไขปัญหาในการทำโครงการสหกิจศึกษา

- ควรเพิ่มปริมาณการใช้มันเนื้อวัว และใบกะเพราให้มากขึ้น เพื่อช่วยเสริมกลิ่น และรสชาติของมันเนื้อวัว และใบกะเพราให้เด่นชัดยิ่งขึ้น ส่งผลให้รสชาติของอาหารมีความเข้มข้น และกลมกลืนมากยิ่งขึ้น

5.2 ข้อเสนอแนะในการทำโครงการสหกิจศึกษาครั้งต่อไป

- สามารถเพิ่มสมุนไพร หรือ เครื่องเทศ เช่น กระเทียม พริกแห้ง ในช่วงที่ไขมันยังอ่อน เพื่อเพิ่มกลิ่นหอม แต่ควรระวังไม่ให้ไหม้

5.3 สรุปผลการปฏิบัติสหกิจศึกษา

หลังจากในเข้าปฏิบัติสหกิจศึกษาในตำแหน่งนักศึกษาฝึกงานในแผนกครัว ห้องอาหาร 92 Café & Bakery ณ โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ (Golden Tulip Sovereign Bangkok Hotel) คณะผู้จัดทำได้เรียนรู้ในกระบวนการปฏิบัติงาน ระบบการจัดการ แนวคิด หลักการ และวิสัยทัศน์ของโรงแรมระดับ 5 ดาว ส่งผลให้เกิดความการเรียนรู้ กระบวนการปฏิบัติงานหลายอย่างในระยะเวลา 16 สัปดาห์ ได้ลงมือปฏิบัติงานเสมือนพนักงานจริง คณะผู้จัดทำได้สังเกตเห็นว่าในสายงานบริการจะต้องมีหัวใจที่รักในบริการอย่างเต็มเปี่ยม (Service Mind) เพื่อสามารถให้บริการลูกค้าได้เป็นอย่างดี และการปฏิบัติงานให้บริการผู้อื่น จะต้องมีทักษะที่จำเป็นหลากหลายอย่าง อาทิ ทักษะการสื่อสาร ทักษะการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ต้องมีการพัฒนาศักยภาพของตนเองอยู่เสมอ พร้อมทั้งจะเรียนรู้คอยสังเกตการปฏิบัติงานจากผู้ที่มีประสบการณ์ที่ถูกต้อง นำมาปรับใช้กับตนเองให้ดีขึ้น และพร้อมจะรับฟังปัญหาที่เกิดขึ้น หรือ คำแนะนำที่ก่อให้เกิดประโยชน์จากผู้อื่น นำไปทบทวนกับตนเอง และปรับปรุงแก้ไข เพื่อให้การปฏิบัติงานมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น อีกทั้งสิ่งที่สำคัญที่ควรตระหนักถึงในการปฏิบัติงานคือ เรื่องความรับผิดชอบหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ความซื่อสัตย์ และความรอบคอบในการทำงาน เพื่อลดข้อผิดพลาด และทำให้ขั้นตอนการทำงานเป็นไปตามระบบ รวมไปถึงการดำเนินชีวิตร่วมกับบุคคลอื่นในสังคม การมีน้ำใจเอื้อเฟื้อ การช่วยเหลือเพื่อนร่วมงาน ความอ่อนน้อมถ่อมตน และการสื่อสารกับบุคคลอื่น เพื่อให้เกิดความเข้าใจในการปฏิบัติงานร่วมกันที่ถูกต้องครบถ้วน

บรรณานุกรม

- กิตติศักดิ์ หล้าแก้ว. (2566). การพัฒนากระบวนการสกัดและทำผงแห้งของสารสกัดกะเพรา เพื่อพัฒนาเป็นสารแต่งกลิ่นรสในระดับอุตสาหกรรม. ศูนย์นาโนเทคโนโลยีแห่งชาติ.
- ชนิดา อุณหพิพัฒพงศ์. (2568). ไขมันและน้ำมัน: การทบทวนประเภทและผลกระทบต่อสุขภาพ. มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- เตาถ่านโคขุนโพธิ์ยางคำ ริมโขง นครพนม. (2568). "ไขมันวัว" มักถูกมองว่าไม่ดีต่อสุขภาพ แต่ความจริงแล้ว. Facebook. <https://www.facebook.com/TaothanNakhonPhanom/posts/ไขมันวัว-beef-fat-หรือ-tallow-มักถูกมองว่าไม่ดีต่อสุขภาพ-แต่ความจริงแล้วถ้าใช้-ณ/122146171694653013/>
- บ้านและสวน. (2560). กะเพรา. <https://www.baanlaesuan.com/plants/vegetable/135621.html/>
- บ้านและสวน. (2567). กะเพรา และผองเพื่อนที่อร่อยต่างกัน. <https://www.baanlaesuan.com/331105/plant-scoop/ocimum-tenuiflorum/>
- บุญชม ศรีสะอาด. (2556). การอ่านความของค่าประมาณค่า Rating Scale (พิมพ์ครั้งที่ 7). สุวีริยาสาส์น.
- ศศิมาภรณ์ สามารถ. (2568). การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้เนยสดเสริมใบบัวบกโดยการทดแทนแป้งสาลีบางส่วนด้วยแป้งข้าวกล้องหอมมะลิและกากถั่วเหลือง. สถาบันการจัดการปัญญาภิวัฒน์.
- Chuchu. (2568). อาหารหลัก 5 หมู่ มีอะไรบ้าง ประโยชน์สารอาหาร แต่ละวันควรกินเท่าไร?. <https://aroifin.com/five-food-groups/#:~:text=อาหารหลัก%20%20หมู่%20มีอะไรบ้าง%20ประโยชน์สารอาหาร%20แต่ละวันควรกินเท่า>
- Cogistics. (2567). รอบรู้เรื่อง Food Safety สิ่งสำคัญที่โรงงานผลิตอาหารต้องใส่ใจ. <https://www.cogistics.co.th/th/blog/knowledge/food-safetyโรงงานผลิตอาหาร/>
- Golden Tulip Sovereign. (ม.ป.ป.). ข้อมูลภายในโรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ. <https://sovereign-bangkok.goldentulip.com/th/>
- Golden Tulip Sovereign. (2565). โลโก้โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ. Facebook. <https://www.facebook.com/GoldenTulipBangkok/>
- HDmall. (2567). กะเพรา ใบกะเพรา ลักษณะ ประโยชน์ วิธีใช้เพื่อสุขภาพ. <https://hdmall.co.th/blog/c/benefits-of-basil-and-caution/>

บรรณานุกรม (ต่อ)

Knowhowbake. (ม.ป.ป.). รู้จัก "เนย" ให้รอบด้าน มีกี่ชนิด การเลือกซื้อ การใช้งาน.

<https://knowhowbake.in.th/butter-knowledge>

Matgorzata Ziarno. (2023). *Effect of the Addition of Selected Herbal Extracts on the Quality Characteristics of Flavored Cream and Butter*. Poland.

Siamfoodservices. (2568). *Marbling Score คืออะไร? ทำไมถึงสำคัญต่อคนรักเนื้อวัว*.

<https://th.siamfoodservices.com/blog/knowledge/marbling-score>

Thagoonmanee. (2568). *Grass Fed vs Grain Fed ต่างกันอย่างไร เนื้อแบบไหนเหมาะกับคุณลูกค้า*. Facebook. <https://www.facebook.com/100079681354246/posts/grass-fed-vs-grain-fed-ต่างกันอย่างไ-เนื้อแบบไหนเหมาะกับคุณลูกค้า-หากคุณเป็นคนร/734327969233242/>





ภาคผนวก



ภาคผนวก ก
รูปภาพการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

รูปภาพการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

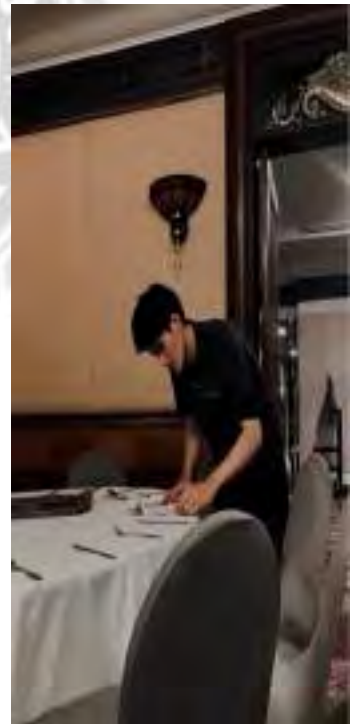
โซนบุฟเฟต์



โซนครัวยุโรป



โซนห้องประชุม





อาจารย์ที่ปรึกษาไปนิเทศ ณ โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน
ห้องอาหาร 92 Café & Bakery





ภาคผนวก ข
ตัวอย่างแบบสอบถาม

ตัวอย่างแบบสอบถาม

โครงการเรื่อง "เนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา (Beef Fat with Basil Flavor)"

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของรายวิชา (119-413) การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน คณะศิลปศาสตร์ ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสยาม คณะผู้จัดทำจึงขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามนี้ ด้วยความเป็นจริง

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปของผู้ที่ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง หน้าช่องข้อความที่ตรงตามความเป็นจริงกับข้อมูลของท่าน

1. เพศ ชาย หญิง ไม่ระบุเพศ
2. อายุ ต่ำกว่า 20 ปี 21-30 ปี 31-40 ปี
 มากกว่า 41 ปี
3. ตำแหน่ง พนักงานเสิร์ฟ พนักงานครัว พนักงานทำความสะอาด
 พนักงานต้อนรับส่วนหน้า อื่นๆ

ส่วนที่ 2 : ประเมินความพึงพอใจที่มีต่อเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ระดับความพึงพอใจที่ตรงตามความเป็นจริงกับ

ข้อมูลของท่านมากที่สุด

เกณฑ์การประเมิน	ระดับ 5	=	มากที่สุด
	ระดับ 4	=	มาก
	ระดับ 3	=	ปานกลาง
	ระดับ 2	=	น้อย
	ระดับ 1	=	น้อยที่สุด

ประเด็น	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. กลิ่นของเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา					
2. สีสีนของเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา					
3. เนื้อสัมผัสของเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา					
4. รสชาติของเนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา					
5. ความชอบโดยรวม					

ส่วนที่ 3 : ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

ขอขอบพระคุณสำหรับความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามครับ



ภาคผนวก ค
บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์พนักงานที่ปรึกษา

บทสัมภาษณ์ความคิดเห็นของพนักงานที่ปรึกษา

- คณะผู้จัดทำ พี่มีความคิดเห็นอย่างไรกับเมนูนี้
- พนักงานที่ปรึกษา เป็นเมนูที่มีความสร้างสรรค์ แปลกใหม่ดี ที่มีรสชาติของอาหารเข้ากันได้
- คณะผู้จัดทำ จากเมนูนี้ พี่คิดว่าสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดสู่วัตถุดิบเหลือใช้อื่นๆ ได้หรือไม่อย่างไร
- พนักงานที่ปรึกษา มันสามารถพัฒนาได้จากอาหารที่เหลือใช้แล้ว เราสามารถนำไปประกอบอาหารได้ใหม่
- คณะผู้จัดทำ พี่คิดว่าเมนูนี้ จะเป็นการช่วยลดต้นทุนได้อย่างแท้จริงหรือไม่
- พนักงานที่ปรึกษา คิดว่าช่วยในการลดต้นทุน และเพิ่มค่าใช้จ่าย เพราะเป็นการประยุกต์ใช้วัตถุดิบจากเนยจากมันเนื้อวัวแล้ว สามารถนำมาประกอบอาหารในรูปแบบใหม่ได้
- คณะผู้จัดทำ โดยรวมแล้วพี่มีความพึงพอใจกับเมนูนี้มากน้อยขนาดไหน
- พนักงานที่ปรึกษา พี่พอใจอยู่ในระดับหนึ่งที่มีความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบรสชาติของอาหาร และพี่ชอบความนำอาหารเหลือใช้มาประยุกต์ประกอบอาหาร ขึ้นมาเป็นเมนูใหม่ช่วยในการลดต้นทุนเป็นปัจจัยหนึ่ง

คุณสุจิตตรา ฐุผา
พนักงานที่ปรึกษา

ประวัติคณะผู้จัดทำ



ชื่อ-นามสกุล : นายณัฐภัทร โพธิ์เขียว
รหัสนักศึกษา : 6104400056
คณะ : ศิลปศาสตร์
ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ



ชื่อ-นามสกุล : นายอดิศักดิ์ ศรีทิพย์
รหัสนักศึกษา : 6104400120
คณะ : ศิลปศาสตร์
ภาควิชา : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คิวอาร์โค้ด



(<https://q.me-qr.com/exoz9udr>)

รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา

Beef Fat with Basil Flavor

โดย

นายณัฐภัทร โพธิ์เขียว รหัสนักศึกษา 6104400056

นายอดิศักดิ์ ศรีทิพย์ รหัสนักศึกษา 6104400120

รายงานนี้เป็นส่วนของรายวิชา (119-413) การศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน

ภาควิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ

คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสยาม

ภาคการศึกษาที่ 3 ปีการศึกษา 2567



แบบสรุปโครงการสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (CWIE)
มหาวิทยาลัยสยาม

ข้อมูลของนักศึกษา

1. ชื่อ-นามสกุล : นายณัฐภัทร โพธิ์เขียว
นายอดิศักดิ์ ศรีทิพย์
2. สาขาวิชา/คณะ : อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ
คณะศิลปศาสตร์
3. Email นักศึกษา : 6104400056@siam.edu
6104400120@siam.edu
4. ชื่อโครงการ/ผลงาน : เนยจากมันเนื้อ รสกะเพรา
Beef Fat with Basil Flavor
5. ชื่อสถานประกอบการ : โรงแรมโกลเด้น ทิวลิป ซอฟเฟอริน กรุงเทพฯ
(Golden Tulip Sovereign Bangkok Hotel)
6. ที่อยู่สถานประกอบการ : เลขที่ 92 ซอยแสงแจ่ม (ซอยโรงพยาบาลพระราม 9)
ถนนพระราม 9 แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310
7. ระยะเวลาการปฏิบัติงาน : วันที่ 19 พฤษภาคม พ.ศ. 2568 ถึงวันที่ 29 สิงหาคม พ.ศ. 2568
8. ผู้นิเทศงานในสถานประกอบการ (พนักงานพี่เลี้ยง)

ชื่อ-นามสกุล : คุณสุจิตตรา ฐูผา
ตำแหน่ง : COMMIS II
แผนก : ครั้ว

ข้อมูลโครงการ/ผลงาน

1. โครงการ/ผลงาน/งานประจำ ได้รับการจัดระบบการทำงานที่เหมาะสมจากสถานประกอบการ ทั้งลักษณะงาน และระยะเวลา มีการจัดระบบพี่เลี้ยงสอนงาน

โครงการเรื่องเนยจากมันเนื้อ รสกระเพรา (Beef Fat with Basil Flavor)

ขั้นตอนในการทำเนยจากมันเนื้อ รสกระเพรา มีดังต่อไปนี้

1. นำมันเนื้อวัวมาหั่นเป็นชิ้นขนาดเล็ก เพื่อเตรียมนำไปเจียวให้ได้น้ำมันเนื้อวัว
2. ตั้งกระทะบนเตา ใช้ไฟอ่อนถึงปานกลาง จากนั้นนำมันเนื้อวัวลงเจียวจนได้น้ำมัน
3. แยกกากมันเนื้อวัวออกจากน้ำมัน แล้วนำน้ำมันเนื้อวัวที่ได้ใส่ลงในกระทะ
4. ใส่ใบกระเพราสับลงไปน้ำมันเนื้อวัว คลุกเคล้าให้เข้ากัน
5. นำส่วนผสมที่ได้บรรจุลงในพิมพ์ หรือ บล็อกสแตนเลส ท่อด้วยพลาสติกถนอมอาหาร และนำไปแช่ในตู้แช่แข็งเพื่อจัดเก็บ

2. การดำเนินงานมีความถูกต้อง มีระเบียบแบบแผนและทำให้นักศึกษามีโอกาสประยุกต์ใช้วิชาความรู้/ทักษะตามที่ได้เรียนมา โดยใช้ความรู้ทักษะในการศึกษากระบวนการ การวิเคราะห์ และการแก้ปัญหา หรือ สร้างแนวทางใหม่

สิ่งที่ได้รับจากการปฏิบัติงานในครั้งนี้ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้และสามารถนำไปพัฒนาตนเอง ให้มีความพร้อมในการทำงานอนาคตต่อไป ไม่ว่าจะเป็นความรู้และความเข้าใจรวมไปถึงความรับผิดชอบต่องานที่ได้รับมอบหมาย และมีระเบียบวินัย ความอดทนการทำงานร่วมกับผู้อื่น สามารถทำงานภายใต้แรงกดดันได้ดี รวมไปถึงในสถานการณ์การแก้ไขเฉพาะหน้าในสถานที่ไม่เคยคาดคิดได้พัฒนาบุคลิกภาพ และมนุษยสัมพันธ์ที่ดีมากขึ้น

3. เป็นโครงการ/ผลงานที่นำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างเป็นรูปธรรมในสถานประกอบการ

การที่คณะผู้จัดทำได้คิดค้นเมนูใหม่ ทำให้ไม่ก่อเกิดการใช้วัตถุดิบอย่างสูญเปล่า หรือ การส่งเสริมการกำจัดขยะอาหาร (Food Waste) นั้นเอง หรือ ได้สร้างสิ่งใหม่ที่ขาดไม่ถึงสามารถทำให้สถานประกอบการได้รับความน่าเชื่อถือ และสร้างคน สร้างงานได้จริง