



รายงานผลการจัดกิจกรรม

โครงการพัฒนาและยกระดับเกษตรกรอินทรีย์สู่การค้าเชิงพาณิชย์



สิงหาคม 2564

สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปการประกอบอาหาร และ
สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

คำนำ

การจัดกิจกรรมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟสดที่มีส่วนผสมของกล้วยหอมทอง เป็นโครงการที่ต้องการยกระดับความเป็นอยู่ของคนในชุมชน โดยใช้ 2 ชุมชน คือ 1. ชุมชนบ้านป่าหมาก โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านป่าหมาก อ.สามร้อยยอด จ.ประจวบคีรีขันธ์ เป็นชุมชนเล็กๆของชาวไทยเชื้อสายกะเหรี่ยงที่อยู่ริมแม่น้ำท่ามกลางธรรมชาติและป่าเขา ชาวบ้านใช้ชีวิตอย่างเรียบง่ายด้วยอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก ผลผลิตโดดเด่นของที่นี่ก็คือ “กาแฟสายพันธุ์โรบัสต้า” และ 2 สหกรณ์การเกษตรบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี ที่มีกล้วยที่สุกระดับ 100 ในปริมาณที่มาก จึงนำมาแปรรูปเป็นไซรัปกล้วยหอมเพื่อใช้ในการผสมกับกาแฟสดพร้อมดื่ม ที่ดีต่อสุขภาพ

บัดนี้ได้ดำเนินโครงการเสร็จสิ้นเรียบร้อยแล้ว จึงได้จัดทำรายงานผลการดำเนินของโครงการพร้อมด้วยภาพกิจกรรมต่างๆ

ณปภา หอมหวล และคณะ
ผู้จัดทำ

สารบัญ

	หน้า
1. ชื่อโครงการ	1
2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ	1
3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ	1
4. สาขาวิชา/งาน/ฝ่ายที่ดำเนินงาน	1
5. ลักษณะของโครงการ	1
6. หลักการและเหตุผล	2
7. วัตถุประสงค์ของโครงการ	3
8. สถานที่ดำเนินงาน	3
9. ระยะเวลาดำเนินงาน	3
10. กลุ่มเป้าหมาย	3
11. ตัวชี้วัดความสำเร็จของกิจกรรม	4
12. ตัวชี้วัดความสำเร็จของกิจกรรม	4
13. วิธีการดำเนินกิจกรรม	5
14. ผลการจัดกิจกรรม	7
15. ปัญหาและข้อเสนอแนะ	9
18. ผู้รายงานผลการดำเนินงาน/หน่วยงานต้นสังกัด	10
ภาคผนวก	11
ก. ประมวลภาพคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์	

1. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาและยกระดับเกษตรอินทรีย์สู่การค้าเชิงพาณิชย์
ภายใต้โครงการหลัก โครงการตามบริบทของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปการประกอบอาหาร และ สาขาวิชาอาหารและโภชนาการประยุกต์
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

3. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ

อาจารย์ณปภา หอมหวล

4. สาขาวิชา/งาน/ฝ่ายที่ดำเนินการ

สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปการประกอบอาหาร

5. ลักษณะของกิจกรรม

5.1 ดำเนินงานตามภารกิจสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
น้อมนำแนวพระราชดำริเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยี นวัตกรรมเพื่อพัฒนาท้องถิ่น
และให้บริการวิชาการ โดยร่วมมือกับทุกภาคส่วนเพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชน สังคม ประเทศชาติ
และเผยแพร่สู่สากล

5.2 ดำเนินงานตามภารกิจสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
05, ยุทธศาสตร์ที่ 5 การพัฒนาท้องถิ่น

5.3 ดำเนินงานตามภารกิจสอดคล้องกับจุดเน้นการพัฒนาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
0501, กลยุทธ์ที่ 1 บูรณาการพันธกิจของมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาและแก้ไขปัญหาของ
ท้องถิ่นในด้านสังคม เศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อมและศิลปวัฒนธรรม

5.4 ดำเนินงานตามภารกิจสอดคล้องกับพันธกิจและยุทธศาสตร์ของหน่วยงาน
พันธกิจ บริการวิชาการด้านการเรียนรู้และเทคโนโลยีสารสนเทศแก่นักศึกษา บุคลากร ชุมชน
สังคม และเครือข่าย
ประเด็นยุทธศาสตร์ พัฒนาศักยภาพการบริการวิชาการด้านการเรียนรู้และเทคโนโลยี
สารสนเทศ

5.5 สอดคล้องกับองค์ประกอบ ตัวชี้วัด/ ตัวบ่งชี้การประกันคุณภาพการศึกษา
จำนวนชุมชน/หน่วยงานเป้าหมายที่ได้รับการพัฒนา, จำนวนโครงการมหาวิทยาลัยราชภัฏ
ทั่วประเทศร่วมกันดำเนินการเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนในพื้นที่, จำนวนรายวิชาในหลักสูตรที่มี
การบูรณาการจัดการเรียนการสอนเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต และยกระดับรายได้ให้กับคนในชุมชน

5.6 กรณีเป็นกิจกรรม ที่ดำเนินการตาม อัตลักษณ์ เอกลักษณ์ และคุณลักษณะบัณฑิตตาม TQF 5
ด้าน ของหน่วยงานและมหาวิทยาลัย

อัตลักษณ์

[] ชื่อสัตย์

[] มีวินัย

[/] ใฝ่เรียนรู้

เอกลักษณ์

7. วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟสดกล้วยหอมทอง
2. เพื่อพัฒนากลุ่มกล้วยหอมทอง อำเภอบ้านลาดสู่เชิงพาณิชย์
3. เพื่อยกระดับคุณภาพอาหารสู่การค้าเชิงพาณิชย์

8. สถานที่ดำเนินงาน

1. ห้องปฏิบัติการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร
2. สหกรณ์การเกษตรบ้านลาด อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี
3. โรงเรียนต.ช.ด. บ้านป่าหมาก

9. ระยะเวลาดำเนินการ(ระบุวัน/เดือน/ปี)

ดำเนินกิจกรรม ทุกชั้นตอน ระหว่าง มกราคม ถึง สิงหาคม 2564

10. กลุ่มเป้าหมาย

องค์กรภายนอกที่ร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่า 2 แห่ง คือ สหกรณ์กล้วยหอมบ้านลาด และโรงเรียน ต.ช.ด. บ้านป่าหมาก อ.สามร้อยยอด จ.ประจวบคีรีขันธ์

11. ตัวชี้วัดความสำเร็จของกิจกรรม

ตัวชี้วัด(Indicators)	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย (Target)
เชิงปริมาณ		
1. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่พัฒนา 1.1 กาแฟสดกล้วยหอมทอง	ผลิตภัณฑ์	1
2. จำนวนการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า 2.1 กาแฟสดกล้วยหอมทอง	ผลิตภัณฑ์	1
เชิงคุณภาพ		
1. ชุมชนที่ได้รับการพัฒนา	ชุมชน	1
เชิงเวลา		
1. กิจกรรมแล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด	ไตรมาส 4	กันยายน

12. การบรรลุเป้าหมาย

ตัวชี้วัด(Indicators)	ค่าที่กำหนด	ค่าที่เกิดขึ้น	การบรรลุเป้าหมาย
เชิงปริมาณ			
1. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่พัฒนา 1.1 กาแฟสดกล้วยหอมทอง	1	2	√ บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย
2. จำนวนการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลาก สินค้า กาแฟสดกล้วยหอมทอง	1	1	√ บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย
เชิงคุณภาพ			
1. ชุมชนที่ได้รับการพัฒนา	2	2	√ บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย
2. มีการบูรณาการรายวิชากับการเรียน การสอน	-	1	√ บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย
เชิงเวลา			
1. โครงการสำเร็จตามกำหนดเวลา	4	4	√ บรรลุเป้าหมาย ไม่บรรลุเป้าหมาย

12. งบประมาณรวม 96,000 บาท

13. วิธีการดำเนินงานกิจกรรม

กิจกรรม	วัน/เวลา	ผู้เข้าร่วม	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ output	ผลที่ได้รับ outcome
1.วางแผนการดำเนินงาน (Plan) 1.1 ลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลเพิ่มเติม และข้อมูลครัวเรือน	มกราคม 64	1. สหกรณ์การเกษตรบ้านลาด 2.โรงเรียน ต.ช.ด. บ้านป่าหมาก และชุมชนใกล้เคียง	1.สหกรณ์การเกษตรบ้านลาดมีตลาดกล้วยหอมทองของอำเภอบ้านลาด ร้อยละ 80 จะส่งออกต่างประเทศ แต่จะมีร้อยละ 20 ที่กล้วยสุกเกินไป (ตกเกรด) ส่งผลให้เกษตรกรขาดทุน เพราะกล้วยที่ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์ 2. โรงเรียนต.ช.ด. บ้านป่าหมาก และชุมชนใกล้เคียง มีการปลูกกาแฟสายพันธุ์โรบัสต้า มีแหล่งน้ำจากขุนเขา และเป็นน้ำสะอาด มีการเก็บเกี่ยวแบบผลสุก และการปลูกแบบเกษตรอินทรีย์	1.ความรู้เรื่องกล้วยหอมทอง 2. ความรู้เรื่องกาแฟสด	1.ความรู้เรื่องกล้วยหอมทอง 2. ความรู้เรื่องกาแฟสด
1.2 เขียนโครงการ	มกราคม 64		โครงการอนุมัติ	โครงการอนุมัติ	โครงการอนุมัติ
2.ดำเนินการ (Do) - แต่งตั้งและประชุมคณะกรรมการดำเนินงาน	กุมภาพันธ์ 2564	- สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปะการประกอบอาหาร -สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ประยูกต์	- คำสั่งแต่งตั้งคณะดำเนินงาน - มีการประชุมเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้และกำหนดทิศทางการทำกาแฟกล้วยหอมทอง	- คำสั่งแต่งตั้งฯ - ได้แนวทางปฏิบัติ	- คำสั่งแต่งตั้งฯ - ได้แนวทางปฏิบัติ

กิจกรรม	วัน/เวลา	ผู้เข้าร่วม	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ output	ผลที่ได้รับ outcome
2.ดำเนินการ (Do) - ดำเนินกิจกรรมที่ 1 การพัฒนาศักยภาพ ผลิตภัณฑ์จากกล้วยหอม ทอง 1.1 การศึกษาดูงานการ แปรรูปกาแฟ ร.ร.ตชด. บ้านป่าหมาก	มิถุนายน	อาจารย์ และ นักศึกษา 2 สาขาวิชา	<u>ไม่ได้เดินทางไป</u> เนื่องจาก สถานการณ์การแพร่ระบาด ของเชื้อไวรัสโควิด 19	-	-
1.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ จากกล้วยหอมทอง	มิถุนายน	อาจารย์ และ นักศึกษา 2 สาขาวิชา	1. ได้น้ำกล้วยพร้อมดื่มเพื่อ สุขภาพ 2. ได้ไซรัปกล้วยหอม สำหรับ ใสในกาแฟสด	1. ได้น้ำกล้วยพร้อม ดื่มเพื่อสุขภาพ 2. ได้ไซรัปกล้วยหอม สำหรับใสในกาแฟสด	1. ได้น้ำกล้วยพร้อม ดื่มเพื่อสุขภาพ 2. ได้ไซรัปกล้วยหอม สำหรับใสในกาแฟสด
1.3 วิเคราะห์คุณค่าทาง โภชนาการผลิตภัณฑ์	มิถุนายน - กรกฎาคม	ส่งตรวจ	วิเคราะห์แบบฉบับเต็ม 15 รายการ (แทรกไว้ในส่วนของภาคผนวก)	ได้คุณค่าทาง โภชนาการฉบับเต็ม	นำข้อมูลไปใส่ใน ฉลากสินค้า เพื่อเป็น จุดเด่นด้านการให้ พลังงานและดื่มแล้ว สดชื่น
1.4 การออกแบบบรรจุ ภัณฑ์และฉลากสินค้า	กรกฎาคม	ผู้บริหาร คณาจารย์ และ เจ้าหน้าที่ ช่วยกัน ออกแบบ	ได้บรรจุภัณฑ์ 2 แบบ (แทรกใน ส่วนภาคผนวก) คือ 1. กาแฟดริป 2. กาแฟกล้วยหอมทองพร้อมดื่ม	ได้บรรจุภัณฑ์ 2แบบ คือ 1. กาแฟดริป 2. กาแฟกล้วยหอม ทองพร้อมดื่ม	ได้บรรจุภัณฑ์ 2แบบ คือ 1. กาแฟดริป 2. กาแฟกล้วยหอม ทองพร้อมดื่ม
- ดำเนินกิจกรรมที่ 2 การทดลองผลิตภัณฑ์ ทางการตลาด 2.1 จัดทำต้นแบบ ผลิตภัณฑ์กล้วยหอมทอง ในการทดลองตลาด	กรกฎาคม	อาจารย์ และ นักศึกษา 2 สาขาวิชา	ได้ผลิตภัณฑ์กาแฟกล้วย หอมทองพร้อมดื่มต้นแบบ	ได้กาแฟกล้วยหอม ทองพร้อมดื่ม	ได้กาแฟกล้วยหอม ทองพร้อมดื่ม
2.2 นำผลิตภัณฑ์ ออกทดลองตลาด	กรกฎาคม	อาจารย์ และ นักศึกษา 2 สาขาวิชา สำรวจตลาด โดยใช้กลุ่ม ตัวอย่างเป็น บุคคลทั่วไป จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 100 คน	ความพึงพอใจของกลุ่มผู้บริโภค ที่มีต่อกาแฟกล้วยหอมทอง พร้อมดื่ม พบว่า	ได้ความพึงพอใจของ กลุ่มผู้บริโภคที่มีต่อ กาแฟกล้วยหอมทอง พร้อมดื่ม	ได้ข้อมูลความพึงพอ ใจของกลุ่มผู้บริโภค ที่มีต่อกาแฟกล้วย หอมทองพร้อมดื่ม เพื่อนำไปส่งเสริม การตลาดต่อไป

กิจกรรม	วัน/เวลา	ผู้เข้าร่วม	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ output	ผลที่ได้รับ outcome
ดำเนินกิจกรรมที่ 3 การถ่ายทอดองค์ความรู้ คืนสู่ชุมชน	สิงหาคม	คณะทีมงาน	เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19 ส่งผลให้ไม่สามารถเดินทางไปถ่ายทอดความรู้ได้ คณะทำงานจึงได้จัดทำเป็นวีดีโอ ขั้นตอนการทำกาแพกกล้วยหอมทองแล้วจัดส่งไปยัง โรงเรียน ตชด.บ้านป่าหมาก และ สหกรณ์การเกษตรบ้านลาด	จัดทำเป็นวีดีโอ ขั้นตอนการทำกาแพกกล้วยหอมทอง	จัดทำเป็นวีดีโอ ขั้นตอนการทำกาแพกกล้วยหอมทอง
ดำเนินกิจกรรมที่ 4 การติดตามผลการเพิ่ม รายได้ของชุมชน	สิงหาคม	คณะทีมงาน	เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19 ส่งผลให้ไม่สามารถเดินทางไปติดตามผลการเพิ่มของรายได้ แต่ได้มีการสอบถามทาง โทรศัพท์เบื้องต้นกับ ผู้จัดการ สหกรณ์บ้านลาดท่านได้ให้ข้อมูลว่า ในอนาคตจะมีการจัดไว้ต้อนรับลูกค้าหรือคนมาดูงาน ดังนั้น จะนำกาแพสดกล้วยหอมทองมาวางจำหน่ายแน่นอน	รายได้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น	รายได้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

14. ผลประเมินผลการจัดกิจกรรม

วิธีการประเมินผลและเครื่องมือที่ใช้ประเมินผล

14.1 ประเมินผลจากแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อกาแพกล้วยหอมทองพร้อมดื่ม โดยใช้แบบสอบถามทดสอบทางประสาทสัมผัสที่มีต่อผลิตภัณฑ์ เป็นคำถามแบบมาตราส่วนประเมินค่า (Rating Scale) มีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

5	หมายถึง	มีความพึงพอใจมากที่สุด
4	หมายถึง	มีความพึงพอใจมาก
3	หมายถึง	มีความพึงพอใจปานกลาง
2	หมายถึง	มีความพึงพอใจน้อย
1	หมายถึง	มีความพึงพอใจน้อยที่สุด

เกณฑ์การประเมินผล

ค่าคะแนนเฉลี่ย	4.50-5.00	หมายถึง	มากที่สุด
ค่าคะแนนเฉลี่ย	3.50-4.49	หมายถึง	มาก
ค่าคะแนนเฉลี่ย	2.50-3.49	หมายถึง	ปานกลาง
ค่าคะแนนเฉลี่ย	1.50-2.49	หมายถึง	น้อย
ค่าคะแนนเฉลี่ย	1.00-1.49	หมายถึง	น้อยที่สุด

ตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของผู้บริโภคที่มีต่อกาแฟสดกล้วยหอมทอง พร้อมดื่ม จำนวน 100 คน

คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
สีของกาแฟ	4.60± 0.20	มากที่สุด
กลิ่นกล้วยหอมและกาแฟ	4.62± 0.55	มากที่สุด
รสชาติ	4.67± 0.61	มากที่สุด
ความชอบโดยรวม	4.70± 0.45	มากที่สุด

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของผู้บริโภคที่มีต่อบรรจุภัณฑ์กาแฟสดกล้วยหอมทอง พร้อมดื่ม จำนวน 100 คน

รายการ	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
ขนาดของบรรจุภัณฑ์	4.65± 0.25	มากที่สุด
ปริมาณกาแฟมีความเหมาะสม	4.52± 0.90	มากที่สุด
ฉลากมีความเหมาะสมน่าสนใจ	4.70± 0.10	มากที่สุด
ความชอบโดยรวม	4.69± 0.35	มากที่สุด

14. ข้อเสนอแนะ

- ทางกลุ่มอยากได้ผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนากาแฟแบบ 3 in 1

15. ภาพกิจกรรม

รวมภาพกิจกรรมทั้งหมด ในเอกสารภาคผนวก ก

16. ผู้รายงานผลการดำเนินงาน/หน่วยงานต้นสังกัด

อาจารย์ณปภา หอมหวล สาขาวิชาเทคโนโลยีและศิลปการประกอบอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก.

ประมวลภาพคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์

คุณค่าทางโภชนาการของน้ำกล้วยหอมพร้อมดื่ม



บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
 Central Laboratory (Thailand) Co., Ltd.
 สาขาบูรพาพร : 23/13 หมู่ 9 ต.โคกขาม อ.เมือง จ.สมุทรสาคร 74000 ประเทศไทย
 Samutsakhon Branch : 23/13 Moo 9, Khokkham, Muang, Samutsakhon 74000 Thailand
 Tel : (66) 0 3441 0861-83 Fax : (66) 0 3441 0864
 http://www.centralabthai.com



Central Lab
 One Stop 4 Full Services

รายงานผลการทดสอบ

วันที่ออกรายงาน 12 กรกฎาคม 2564
 เลขที่รายงาน TRSS64/18349
 หน้า 02/03

ข้อมูลโภชนาการ			
หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ชวด (100 มิลลิลิตร)			
จำนวนหน่วยบริโภคต่อชวด : 1			
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค			
พลังงานทั้งหมด 90 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี)			
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *			
ไขมันทั้งหมด	0 ก.		0%
ไขมันอิ่มตัว	0 ก.		0%
โคเลสเตอรอล	0 มก.		0%
โปรตีน	น้อยกว่า 1 ก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	21 ก.		7%
ใยอาหาร	1 ก.		4%
น้ำตาล	19 ก.		
โซเดียม	0 มก.		0%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *			
วิตามินเอ	0%	วิตามินบี 1	0%
วิตามินบี 2	0%	แคลเซียม	2%
เหล็ก	0%		
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) อดัดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี			
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้			
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65	ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20	ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300	มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300	ก.
ใยอาหาร		25	ก.
โซเดียม	น้อยกว่า	2000	มก.
พลังงาน(กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9; โปรตีน = 4; คาร์โบไฮเดรต = 4			

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่ได้รับเท่านั้น

รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นทำทั้งฉบับ
 FM-QP-24-01-020-R03(15/09/63)P2/3-SS



คุณค่าทางโภชนาการของกาแฟสดกล้วยหอมทองพร้อมดื่ม



บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด
 Central Laboratory (Thailand) Co., Ltd.
 สาขาสมุทรสาคร : 23/13 หมู่ 9 ต.โคกขาม อ.เมือง จ.สมุทรสาคร 74000 ประเทศไทย
 Samutskhon Branch : 23/13 Moo 9, Khokkham, Mueang, Samutskhon 74000 Thailand
 Tel : (66) 0 3441 0881-83 Fax : (66) 0 3441 0884
 http://www.centralabthai.com



Central Lab
 One Stop's Full Services

รายงานผลการทดสอบ

วันที่ออกรายงาน 29 มิถุนายน 2564

เลขที่รายงาน TRSS64/16953

หน้า 02/03

ข้อมูลโภชนาการ			
หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ชวด (180 มิลลิลิตร)			
จำนวนหน่วยบริโภคต่อชวด : 1			
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค			
พลังงานทั้งหมด 190 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 15 กิโลแคลอรี)			
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *			
ไขมันทั้งหมด	1.5 ก.		2%
ไขมันอิ่มตัว	0 ก.		0%
โคเลสเตอรอล	0 มก.		0%
โปรตีน	1 ก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	44 ก.		15%
ใยอาหาร	น้อยกว่า 1 ก.		4%
น้ำตาล	42 ก.		
โซเดียม	10 มก.		0%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *			
วิตามินเอ	0%	วิตามินบี 1	0%
วิตามินบี 2	0%	แคลเซียม	6%
เหล็ก	2%		
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี			
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้			
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65	ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20	ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300	มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300	ก.
ใยอาหาร		25	ก.
โซเดียม	น้อยกว่า	2000	มก.
พลังงาน(กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9; โปรตีน = 4; คาร์โบไฮเดรต = 4			

รายงานฉบับนี้มีผลเฉพาะกับตัวอย่างที่ได้รับเท่านั้น

รายงานผลการทดสอบต้องไม่ถูกทำสำเนาเฉพาะเพียงบางส่วน โดยไม่ได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรจากห้องปฏิบัติการ ยกเว้นที่ระบุใน FM-QP-24-01-020-R03(15/09/63)P2/3-SS



