

กิงฉ่าย สปาเก็ตตี้

รังสิมา รักษาเดช, ฟารีฮัน มะยิดี
วิทยาลัยเทคโนโลยีภูเก็ต
094 542 4692
raksadejrangsima@gmail.com

ผักกิงฉ่าย” หรืออีกชื่อหนึ่งคือ “ผักกาดหอมของจีน” หรือคนไทยเรียกว่า ผักกูดเขียว ผักชนิดนี้เป็นพืชเมืองหนาวที่สามารถพบได้ในเชิงเขาชาวชน เมืองต้าหลี่ มณฑลยูนนาน ประเทศจีน ลำต้นมีลักษณะเรียวยาวทรงกระบอก เนื้อสัมผัสจะกรุบ ๆ กรอบ ๆ รสชาติจืด ทั้งยังมีวิตามินอี และ คุณค่าทางอาหารสูง ช่วยให้กระเพาะอาหารแข็งแรงขึ้น ลดอาการท้องอืด ปรับสมดุลความดันเลือด ทำให้เลือดไหลเวียนได้สะดวก ขับปัสสาวะ ขับความร้อนในร่างกาย และ ขับสารพิษ การนำผักกิงฉ่าย มาแปรรูปและใช้คุณสมบัติทำให้เกิดประโยชน์ จะทำให้เพิ่มประสิทธิภาพในการแปรรูปวัตถุดิบที่ได้เป็นอย่างดีมีคุณภาพ

ผักกิงฉ่าย มีทั้งวิตามินอี และคุณค่าทางอาหารสูง ช่วยให้กระเพาะอาหารแข็งแรงขึ้น ลดอาการท้องอืด ช่วยปรับสมดุลความดันเลือด ทำให้เลือดไหลเวียนได้สะดวก ช่วยขับปัสสาวะ ช่วยขับความร้อนในร่างกาย และ ขับสารพิษได้ดี โดยการนำผักกิงฉ่าย ผริก กระเทียม เนื้อสัตว์ลงไปผัดจนสุกปรุงรสด้วย น้ำตาล หวานหวาน น้ำมันหอย ซอสปรุงรส น้ำปลา ปิดท้ายด้วยใบโหระพา ใส่บรรจุภัณฑ์ที่สะอาด สวยงาม พร้อมรับประทาน โดยสามารถเก็บในอุณหภูมิห้องได้ 1 วัน หรือนำไปแช่ไว้ในตู้เย็น จะได้ 2 วัน

คณะผู้จัดทำจึงพัฒนาผักกิงฉ่าย สปาเก็ตตี้ แทนเส้นสปาเก็ตตี้ทั่วไปที่มีส่วนผสมจากแป้งเป็นส่วนผสมหลัก หากบริโภคแป้งมากเกินไป จะทำให้ประสบปัญหาโรคเบาหวาน ความดันไขมันอุดตันในเส้นเลือดได้ ซึ่งปัจจุบันคนส่วนใหญ่นิยมหันมาดูแลสุขภาพและเลือกรับประทานอาหารที่เป็น Healthy มากขึ้น และสามารถต่อยอดเป็นธุรกิจ โดยมีส่วนผสมสมุนไพร ได้แก่ ผริก กระเทียม ใบโหระพา ที่ช่วยในการป้องกันโรคเบาหวาน ความดันไขมันอุดตันในเส้นเลือด



ภาพที่ 1 โลโก้ผลิตภัณฑ์



ภาพที่ 2 กิงฉ่าย สปาเก็ตตี้



ภาพที่ 3 จำหน่ายสินค้าออนไลน์