



## ความรู้จากผลงานวิจัย

ชื่อความรู้ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมอบจากแป้งกล้วย



ภาพประกอบ

### คำอธิบายความรู้

1.1 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขนมอบจากแป้งกล้วย เป็นผลงานวิจัยที่พัฒนาต่อยอดจากแผนงานวิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยซึ่งได้รับเชิญให้จัดแสดงผลงานในงานนิทรรศการ Brussels Eureka ณ กรุงบรัสเซลส์ ประเทศเบลเยียม โดยจัดทำบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับระดับการผลิตของมหาวิทยาลัยและเหมาะสำหรับการพัฒนาเป็นอุตสาหกรรมขนาดย่อม

1.2 เป็นบรรจุภัณฑ์ขนมอบจากแป้งกล้วย 10 ต้นแบบ ประกอบด้วยบรรจุภัณฑ์ คุกกี้กล้วยกรอบ คุกกี้เนยสด บราวนี่ ขนมปังขาไก่ ขนมปังปอนด์ โดนัทยีสต์ผสมผงฟู แครกเกอร์ชนิดอบ ขนมไหว้ พระจันทร์ คุกกี้กล้วยตาก เค้กเนยสด และถ้ำทอดเทคโนโลยีการทำขนมอบจากแป้งกล้วยและบรรจุภัณฑ์แก่ ชุมชน จำนวน 80 คน

### เจ้าของความรู้

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑา พิรพัชระ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

โทรศัพท์ 0-2282-9009- 15 ต่อ 6093-6094 โทรสาร 0-2628-5210

มือถือ 08-1927-2050