

ภาคผนวก

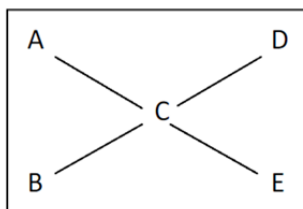
มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

ภาคผนวก ก

การคำนวณปริมาณน้ำตาลที่ต้องเติมในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากกล้วยน้ำว้า ด้วยวิธี Pearson's square

Pearson's Square หรือเรียกอีกอย่างว่า Rectangle Method เป็นวิธีอย่างง่ายในการแก้สมการสองตัวแปรพร้อมกัน นิยมใช้คำนวณปริมาณขององค์ประกอบ 2 อย่างที่ต้องผสมกันเพื่อให้ได้ความเข้มข้นสุดท้ายที่ต้องการ เช่น การคำนวณปริมาณน้ำตาลที่ต้องเติมลงในน้ำผลไม้เพื่อใช้หมักไวน์ การคำนวณสัดส่วนผสมระหว่างน้ำมันและครีมนมเพื่อให้ได้น้ำมันที่มีปริมาณไขมันตามต้องการ การคำนวณส่วนผสมน้ำเชื่อมกับเนื้อผลไม้ในการทำแยม เป็นต้น

หลักการคำนวณ



A คือ ค่าความเข้มข้นของสารที่ต้องการในส่วนผสมที่ 1

B คือ ค่าความเข้มข้นของสารที่ต้องการในส่วนผสมที่ 2

C คือ ค่าความเข้มข้นของสารที่ต้องการในส่วนผสมทั้งหมด

D คือ ปริมาณส่วนผสมที่ 1 = $|B - C|$

E คือ ปริมาณส่วนผสมที่ 2 = $|A - C|$

ตัวอย่างการคำนวณปริมาณน้ำตาลที่ต้องเติมในผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากกล้วยน้ำว้า

น้ำกล้วย 2 กิโลกรัม วัดความหวานเริ่มต้นได้เท่ากับ 6 องศาบริกซ์ (A = 6) จะต้องเติมน้ำตาลทรายเท่าใดให้ได้ความหวาน 12 องศาบริกซ์ (C = 12) B = ค่าความหวานของน้ำตาลทราย = 100

$$\text{ปริมาณน้ำกล้วย} = |100 - 12| = 88$$

$$\text{ปริมาณน้ำตาลทราย} = |6 - 12| = 6$$

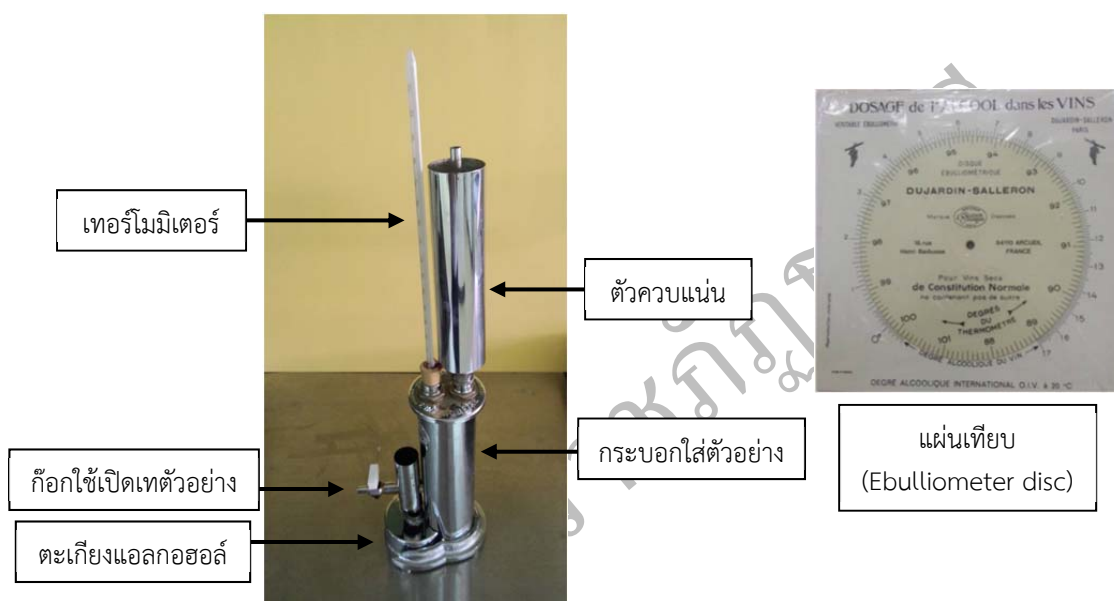
นั่นคือ ถ้ามีน้ำกล้วย 88 ส่วน จะต้องเติมน้ำตาลทราย 6 ส่วน

$$\text{ดังนั้น น้ำกล้วย 2,000 กรัม จะต้องเติมน้ำตาลทราย } \frac{2,000 \times 6}{88} = 136 \text{ กรัม}$$

ภาคผนวก ข

วิธีการวิเคราะห์ปริมาณแอลกอฮอล์โดยใช้เครื่องวัดปริมาณแอลกอฮอล์แบบอีบูลลิโอมิเตอร์

เครื่องอีบูลลิโอมิเตอร์ (Ebulliometer) เป็นอุปกรณ์ที่ใช้หาปริมาณแอลกอฮอล์โดยอาศัยหลักความแตกต่างระหว่างจุดเดือดของน้ำบริสุทธิ์กับจุดเดือดของตัวอย่างที่มีแอลกอฮอล์เป็นส่วนประกอบ แล้วเทียบหาปริมาณแอลกอฮอล์จากตาราง หรือแผ่นเทียบ (Ebulliometer disc)



ส่วนประกอบเครื่อง Ebulliometer

วิธีการหาปริมาณแอลกอฮอล์

- ล้างกระบอกใส่ตัวอย่างของเครื่องให้สะอาด
- เติมน้ำกลั่น 25 มิลลิลิตร เสียบเทอร์โมมิเตอร์และปรับจุกยางให้แน่น
- เติมน้ำเย็นลงในตัวควบแน่น (Reflux condenser)
- จุดตะเกียง ต้มน้ำในกระบอกให้เดือด บันทึกอุณหภูมิน้ำเดือด
- เทน้ำออกจากกระบอก ต้ม ล้างกระบอก ต้มด้วยตัวอย่างที่ต้องการวัดปริมาณแอลกอฮอล์เล็กน้อย
- เติมตัวอย่าง 50 มิลลิลิตร ลงในกระบอก ต้มให้เดือด บันทึกอุณหภูมิ
- อ่านค่าเปอร์เซ็นต์ของแอลกอฮอล์โดยหมุนแผ่นเทียบ ให้อุณหภูมิน้ำเดือดตรงกับเลขศูนย์ของแผ่นวงกลมวงนอก อ่านค่าเปอร์เซ็นต์แอลกอฮอล์ที่อยู่ตรงข้ามบนแผ่นคานวนวงใน

ภาคผนวก ค

วิธีการวิเคราะห์หาปริมาณของกรดอะซิติกในน้ำส้มสายชู

การวิเคราะห์หาปริมาณของกรดอะซิติกในน้ำส้มสายชู (ดัดแปลงจาก AOAC, 2000)

สารเคมี

1. สารละลายฟีนอล์ฟธาเลิน (phenolphthalein) ที่มีความเข้มข้น 1%
2. สารละลายมาตรฐานโซเดียมไฮดรอกไซด์ (NaOH) ที่มีความเข้มข้น 0.5 นอร์มอล
3. โพแทสเซียมไฮโดรเจนพาทาเลท (KHP: $\text{KHC}_8\text{H}_4\text{O}_4$)

วิธีการ Standardization สารละลายมาตรฐาน NaOH

1. อบ KHP ที่ 110 องศาเซลเซียส นาน 1-2 ชั่วโมง ปล่อยให้เย็นในโถดูดความชื้น
2. ชั่งน้ำหนัก 0.50-0.52 กรัม บันทึกน้ำหนักที่แน่นอน (ทศนิยม 4 ตำแหน่ง) ใส่ในขวดรูปชมพู่ เติมน้ำกลั่น 25 มิลลิลิตร และเติมสารละลายฟีนอล์ฟธาเลิน 2-3 หยด เขย่าให้เข้ากัน
3. ไตเตรตกับสารละลาย NaOH ที่เตรียมไว้ จนถึงจุดยุติ สารละลายจะเปลี่ยนเป็นสีชมพูจาง ๆ อย่างถาวร ทำการทดลอง 3 ซ้ำ เพื่อคำนวณค่าเฉลี่ยความเข้มข้นของสารละลาย NaOH
4. คำนวณค่าความเข้มข้นที่แน่นอนของสารละลายมาตรฐาน NaOH โดยใช้สูตร

$$\text{Normality of NaOH} = \frac{W_{\text{KHP}}}{204.22 \times V_{\text{NaOH}}} \times 1000$$

โดย W_{KHP} = น้ำหนักของ KHP (กรัม)

V_{NaOH} = ปริมาตรของ NaOH ที่ใช้ในการไตเตรท (มิลลิลิตร)

204.22 = มวลโมเลกุลของ KHP

วิธีการหาปริมาณของกรดอะซิติก

1. ปิเปตตัวอย่างน้ำส้มสายชู 5 มิลลิลิตร ลงในขวดรูปชมพู่ เติมน้ำกลั่นลงไป 10 มิลลิลิตร
2. เติมสารละลายฟีนอล์ฟธาเลิน 2-3 หยด เขย่าให้เข้ากัน
3. ไตเตรตกับสารละลาย NaOH จนถึงจุดยุติ ทำการทดลอง 3 ซ้ำ
4. คำนวณปริมาณกรดทั้งหมดในรูปกรดอะซิติก โดยใช้สูตร

$$\% \text{ acetic acid} = V_{\text{NaOH}} \times N \times 1.2$$

โดย V_{NaOH} = ปริมาตรของ NaOH ที่ใช้ในการไตเตรท (มิลลิลิตร)

N = ความเข้มข้นของสารละลาย NaOH (นอร์มอล)

ภาคผนวก ง
แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม

แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม
การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์.....
วันเสาร์ที่ 15 สิงหาคม พ.ศ. 2563
ณ ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร อาคาร 1 ชั้น 4 มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

คำอธิบาย แบบประเมินฉบับนี้มีทั้งหมด 3 ตอน ขอให้ผู้ตอบแบบประเมินตอบให้ครบทั้ง 3 ตอน เพื่อให้การดำเนินโครงการเป็นไปตามวัตถุประสงค์ และเพื่อเป็นประโยชน์ในการจัดโครงการครั้งต่อไป

ตอนที่ 1 ข้อมูลผู้ตอบแบบประเมิน

1. เพศ หญิง ชาย
2. อายุ ไม่เกิน 30 ปี 30 - 39 ปี 40 - 49 ปี 50 - 59 ปี 60 ปีขึ้นไป
3. สถานภาพ สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
 ผู้ที่สนใจทั่วไป
 อื่น ๆ

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจต่อการจัดอบรม

รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ความพร้อมของสถานที่ และอุปกรณ์ในการอบรม					
2. การถ่ายทอดและการตอบคำถามของวิทยากร					
3. เนื้อหาการอบรมเข้าใจได้ง่าย					
4. เอกสารประกอบการฝึกอบรมมีความเหมาะสมและเป็นประโยชน์					
5. ท่านได้รับความรู้เพิ่มขึ้นหลังการจัดอบรม					
6. ท่านสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้					
7. ท่านสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ได้รับให้แก่ผู้อื่นได้					
8. ความพึงพอใจโดยภาพรวมต่อการจัดอบรมครั้งนี้					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....

.....

.....

ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม

ภาคผนวก จ
ประมวลภาพบรรยากาศการจัดกิจกรรมการฝึกอบรม

การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตกล้วยกรอบเคลือบคาราเมล



การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้าผสมสมุนไพร



การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตน้ำสลัดและแซนวิชสเปรตจากน้ำส้มสายชูกล้วย



ประวัติการศึกษาและการทำงาน

หัวหน้าโครงการ

ชื่อ - นามสกุล

ดร.นวลระหง เทพวิวัฒน์จิต

การทำงาน

อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

ประวัติการศึกษา

ปร.ด. (วิทยาศาสตร์ชีวภาพ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

M.S. (Packaging) Michigan State University

วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

งานวิจัย

1. การทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์โดนัทด้วยกากถั่วเหลืองที่เหลือจากการผลิตน้ำมันถั่วเหลือง (ทุนมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี งบประมาณแผ่นดิน 2551) (ผู้ร่วมวิจัย)
2. การใช้ประโยชน์กากฝรั่งอบแห้งเป็นแหล่งใยอาหารในผลิตภัณฑ์คุกกี้ (ทุนมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี งบประมาณแผ่นดิน 2551) (ผู้ร่วมวิจัย)
3. การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก (ทุนมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี งบประมาณแผ่นดิน 2557)
4. การพัฒนาเครื่องต้มเพื่อสุขภาพจากน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก (ทุนวช. งบประมาณแผ่นดิน 2558) (ผู้ร่วมวิจัย)
5. การวิจัยและการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนเพื่อการพึ่งพาตนเอง: กรณีศึกษา การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จาก ในเขตอำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ (ทุนวช. งบประมาณแผ่นดิน 2558) (ผู้ร่วมวิจัย)
6. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาใบจาก (ทุนวช. งบประมาณแผ่นดิน 2560)
7. การพัฒนาน้ำสลัดและแซนวิชสเปรดจากน้ำส้มสายชูกล้วย (ทุนวช. งบประมาณแผ่นดิน 2561)

ผู้ร่วมวิจัย 1

ชื่อ - นามสกุล

ดร.พรศิริ กองนวล

การทำงาน

นักวิจัยชำนาญการพิเศษ

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

ประวัติการศึกษา

ปร.ด. (วิจัยการศึกษา) มหาวิทยาลัยรามคำแหง

กศ.ม. (การวัดผลการศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

กศ.บ. (การวัดผลการศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

งานวิจัย

1. การพัฒนารูปแบบการจัดประสบการณ์ที่ส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรมสำหรับเด็กปฐมวัยโดยใช้กระบวนการวิจัยแบบมีส่วนร่วม (ทุนสกอ.)

2. โครงการวิจัยและพัฒนาการจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพึ่งพาตนเองและเอื้อต่อการแก้ไขปัญหาความยากจนอย่างบูรณาการ: การศึกษาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป อำเภอมะนังจังหวัดยะลา (ทุนวช. งบประมาณแผ่นดิน)

3. ความคิดเห็นของประชาชนที่มีต่อการเลือกตั้งสมาชิกสภา

กรุงเทพมหานคร : กรณีศึกษาเขตราชบุรณบุรี (ทุนสนับสนุนจากภาคเอกชน) 2548 (หัวหน้าโครงการวิจัย)

4. โครงการติดตามสภาวการณ์เด็กและเยาวชนรายจังหวัด (child watch) จังหวัดนครนายกปี 2548, 2549 (ทุนสสส. 2548 และทุนสกว. 2549) (ผู้ร่วมวิจัย)

5. โครงการวิจัยและพัฒนากระบวนการจัดการเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนเพื่อเสริมสร้างขีดความสามารถของคนในท้องถิ่นอย่างเป็นระบบและยั่งยืน: การศึกษาผลิตภัณฑ์ชุมชนปากคลองบางปลากด อำเภอมะนังจังหวัดยะลา (ทุนสกอ. 2549) (ผู้ร่วมวิจัย)

6. การประเมินผลโครงการประชุมอธิการบดีโลกเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสฉลองสิริราชสมบัติครบ 60 ปี ณ ศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ (2549) (ทุนสกอ. 2549) (ผู้ร่วมวิจัย)

7. การพัฒนารูปแบบการจัดประสบการณ์ที่ส่งเสริมคุณธรรมจริยธรรมสำหรับเด็กปฐมวัยโดยใช้กระบวนการวิจัยแบบมีส่วนร่วม (ทุนสกอ. 2549) (หัวหน้าโครงการวิจัย)

8. การสืบค้นวัฒนธรรมไทยมุสลิมจังหวัดนครนายกเพื่อการเรียนรู้ (ทุนสวช. 2550) (ผู้ร่วมวิจัย)

9. การจัดการเพื่อการท่องเที่ยว หมู่บ้านไม้ดอกไม้ประดับคลอง 15 จังหวัดนครนายก (ทุนสกอ. 2550) (ผู้ร่วมวิจัย)

10. โครงการวิจัยและพัฒนาการจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพึ่งพาตนเองและเอื้อต่อการแก้ไขปัญหาความยากจนอย่างบูรณาการ: การศึกษาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป อำเภอมะนังจังหวัดยะลา (ทุน

มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี งบประมาณแผ่นดิน 2550) (ผู้ร่วมวิจัย)

11. การพัฒนาวิสาหกิจชุมชนตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง (สกอ. 2551) (ผู้ร่วมวิจัย)

12. การส่งเสริมศักยภาพของชุมชนในการจัดการการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน: กรณีศึกษาตลาดคลองสวน 100 ปี จังหวัดสมุทรปราการ (ทุนวช. งบประมาณแผ่นดิน 2552) (หัวหน้าโครงการวิจัย)

13. โครงการวิจัยเพื่อพัฒนาเครือข่ายข้อมูลบุคลากร และการจัดการความรู้เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวท้องถิ่นกรณีศึกษาชุมชนเขตธนบุรี เขตคลองสาน กรุงเทพมหานคร (ทุนวช. งบประมาณแผ่นดิน 2553) (ผู้ร่วมวิจัย)

13. การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนด้วยการส่งเสริมการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนของจังหวัดในภาคตะวันออก (ทุนกองทุนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวไทย กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา 2553) (ผู้ร่วมวิจัย)

14. การอนุรักษ์ไม้ป่าชายเลนพันธุ์ที่หายากเพื่อการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนจังหวัดสมุทรปราการ (ทุนวช. งบประมาณแผ่นดิน 2554) (หัวหน้าโครงการวิจัย)

15. การศึกษาการส่งเสริมการท่องเที่ยวเขตธนบุรี เขตคลองสาน กรุงเทพมหานคร (ทุนสนับสนุนงบประมาณแผ่นดินปี 2554 (หัวหน้าโครงการวิจัย)

16. โครงการวิจัยชุมชนเพื่อพัฒนาและแก้ไขความเหลื่อมล้ำทางสังคมในกรุงเทพมหานคร: เขตภาษีเจริญ (ทุนสถาบันพัฒนาบริหารศาสตร์ 2554) (หัวหน้าโครงการวิจัย)

17. โครงการวิจัยการส่งเสริมศักยภาพชุมชนบ้านขุนสมุทรจีน (ทุนสกอ. 2554) (ผู้ร่วมวิจัย)

18. โครงการพัฒนาแผนการตลาดด้านการท่องเที่ยวของกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 1 (ทุนสำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดสุพรรณบุรี 2554) (ผู้ร่วมวิจัย)

19. การวิจัยและพัฒนาการจัดศูนย์การเรียนรู้การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนต้นแบบ อำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ ระยะที่ 1 (ทุนวช. งบประมาณแผ่นดิน 2555) (หัวหน้าโครงการวิจัย)

20. การวิจัยและพัฒนาการจัดศูนย์การเรียนรู้การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนต้นแบบ อำเภอ พระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ ระยะที่ 2 (ทุนวช. งบประมาณแผ่นดิน 2556) (หัวหน้าโครงการวิจัย)

21. การพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการการวิจัยความหลากหลายทางชีวภาพ: มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี (ทุนสกอ. 2557) (หัวหน้าโครงการวิจัย)

22. การเสริมสร้างศักยภาพการทำประมงพื้นบ้าน อำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการเพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนและการสืบทอดภูมิปัญญา (ทุนวช. งบประมาณแผ่นดิน 2559) (ผู้ร่วมวิจัย)
23. การจัดการความรู้ศิลปวัฒนธรรม ความเป็นมา 3 ศาสนา 4 ความเชื่อ 6 ชุมชนย่านกะดีจีน เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร เพื่อการท่องเที่ยว (ทุนมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี งบประมาณรายได้ 2562) (ผู้ร่วมวิจัย)

มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

ผู้ร่วมวิจัย 2

ชื่อ - นามสกุล

ดร.ไกรรัช เทศมี

การทำงาน

อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

ประวัติการศึกษา

ศศ.ด. (อาชีวศึกษา)

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)

มหาวิทยาลัยรามคำแหง

วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป)

สถาบันราชภัฏสวนดุสิต

งานวิจัย

1. การพัฒนาเครื่องต้มเพื่อสุขภาพจากน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก (ทุนวช. งบประมาณแผ่นดิน 2558) (หัวหน้าโครงการวิจัย)
2. การพัฒนาดอกไม้ประดิษฐ์ (ทุนวช. งบประมาณแผ่นดิน 2560)
3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ก๊วยก้วยกรอบเคลือบคาราเมล (ทุนวช. งบประมาณแผ่นดิน 2561)

มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

ผู้ร่วมวิจัย 3

ชื่อ - นามสกุล

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จันทวิภา สุปะกิ่ง

การทำงาน

อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

ประวัติการศึกษา

วท.ม. (เทคโนโลยีทางอาหาร)

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วท.บ. (อุตสาหกรรมเกษตร)

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง

งานวิจัย

1. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์กะปิเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มของชุมชนบ้านขุนสมุทรจีน จังหวัดสมุทรปราการ (ทุนวช. งบประมาณแผ่นดิน 2554) (ผู้ร่วมวิจัย)
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกจากแช่อิ่มอบแห้งแบบออสโมซิส (ทุนวช. งบประมาณแผ่นดิน 2558)
3. การวิจัยและการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนเพื่อการพึ่งพาตนเอง: กรณีศึกษาการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ต้นจาก ในเขตอำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ (ทุนวช. งบประมาณแผ่นดิน 2558) (ผู้ร่วมวิจัย)
4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทอปปี้ลูกจาก (ทุนวช. งบประมาณแผ่นดิน 2558)
5. การพัฒนาเครื่องต้มเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้าผสมสมุนไพร (ทุนวช. งบประมาณแผ่นดิน 2561)