

วัน เวลา	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
			<p>พร้อมทั้งส่งตัวแทน (ไม่ซ้ำคนเดิม) มาสรุปตามหัวข้อต่อไป</p> <ul style="list-style-type: none"> -สูตรข้าวเกรียบปลาที่ปรับปรุง -ระยะเวลาการเก็บ -คุณภาพข้าวเกรียบปลา -ปัญหาและแนวทางแก้ไข <p>ปัญหาที่เกิดขึ้นในขณะที่ทำ</p> <p>ให้ประธานกลุ่มผู้รับการฝึกอบรม</p>		

วัน เวลา	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
			<p>สรุปสิ่งที่ได้เรียนรู้ วันนี้อีกครั้งหนึ่ง โดยมีผู้วิจัย นักพัฒนาชุมชน เจ้าพนักงานเทคนิค เกษตร และ เจ้าพนักงาน สาธารณสุขชุมชน คอยให้คำแนะนำ และกล่าวเสริม</p>		

แผนการสอนเรื่อง การปรับปรุงกลิ่นของผลิตภัณฑ์ข้าว เกรียบปลา

วัน เวลา	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
29 ม.ค. 35 9.00-12.00น	เพื่อ : 1.สามารถบอก วิธีการปรับปรุง กลิ่นของ ข้าวเกรียบปลา ได้ 2.สามารถปฏิบัติ การปรับปรุง กลิ่นของ ข้าวเกรียบปลา ได้ 3.ร่วมมือใน กิจกรรมการฝึก	<u>การปรับปรุงกลิ่นของผลิตภัณฑ์</u> <u>ข้าวเกรียบปลา</u> การผลิตข้าวเกรียบปลาที่บ้าน ดาโต๊ะ มีปัญหาด้านคุณภาพกลิ่น คือ มีกลิ่นคาวจัดไม่ชวนรับประทาน ทำให้ ขายได้ราคาต่ำ จึงน่าจะมีการ ปรับปรุงกลิ่นให้ดีขึ้น เพื่อจะได้ดึงดูด ความสนใจของผู้บริโภค ทำให้ขายได้ ราคาดีขึ้น <u>การปรับปรุงกลิ่น</u> การปรับปรุงกลิ่นข้าวเกรียบปลา สามารถทำได้หลายวิธีดังนี้	ผู้วิจัยให้ผู้เข้ารับ การฝึกอบรมดูและชิม ตัวอย่างข้าวเกรียบ ปลาสูตรที่ปรับปรุง กลิ่นและสูตรที่ไม่ ดีและสูตรที่ไม่ได้ ปรับปรุงกลิ่นแล้ว ซักถามให้ผู้รับการ ฝึกอบรมสรุปผล การชิม ผู้วิจัยอธิบาย พร้อมการสาธิต เรื่องการปรับปรุง กลิ่นของข้าวเกรียบ	-ตัวอย่างข้าวเกรียบ ปลาสูตรปรับปรุงกลิ่น-ลักษณะนิสัย กลิ่น และสูตรไม่ ปรับปรุงกลิ่น -วัสดุอาหารสดและ อาหารแห้ง -อุปกรณ์ชั่งตวง อาหาร -อุปกรณ์งานครัว เช่น เตา กะทะ ฯลฯ -เอกสารประกอบ การปฏิบัติเรื่อง	สังเกตจาก : การทำงาน -ความสะอาดใน การทำงาน -การใช้เครื่องมือ และอุปกรณ์ -อาหารสำเร็จ -การสรุปผล

วัน เวลา	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
	อบรมเป็น อย่างดี	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพิ่มสารให้กลิ่นรสลงในน้ำดื่ม ที่ใช้ทอด 2. นำสารที่ให้กลิ่นรสไปคลุกเคล้า กับข้าวเหนียวบดหลังทอด 3. เพิ่มสารให้กลิ่นรสในส่วนผสม ขมิ้นผง <p>สารที่ใช้เป็นส่วนผสมเพื่อปรับปรุง กลิ่นรสในข้าวเหนียว</p> <p>สารที่ใช้เป็นส่วนผสมเพื่อปรับปรุง กลิ่นรสในข้าวเหนียว</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. กลิ่นรสจากสารสังเคราะห์ เช่น กลิ่นเนื่อ กลิ่นบาบิคว กลิ่นนมควิน 	<p>ปลา และแจก</p> <p>เอกสารประกอบ</p> <p>การปฏิบัติเรื่อง</p> <p>การปรับปรุงกลิ่น</p> <p>ข้าวเหนียวบดและ</p> <p>ขมิ้นผงแบ่งกลุ่ม</p> <p>ให้แบ่งกลุ่ม ออก</p> <p>เป็น 4 กลุ่ม และ</p> <p>และให้แต่ละกลุ่ม</p> <p>ซักถามข้อสงสัย</p> <p>โดยมีผู้วิจัย ทักพัฒนา</p> <p>ชุมชน เจ้าพนักงาน</p> <p>เคหกิจเกษตร และ</p> <p>เจ้าพนักงาน</p>	<p>การปรับปรุงกลิ่น</p> <p>ข้าวเหนียวบด</p>	

วัน เวลา	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
		<p>กลิ่นหืนชา กลิ่นปลา กลิ่นเครื่องเทศ เป็นต้น</p> <p>2. กลิ่นรสจากธรรมชาติ เช่น พริกไทย กระเทียม หอม เწყยแห้ง มันฝรั่งบด ถั่วเหลืองบด ถั่วลิสงบด งา เป็นต้น</p> <p>ข้าวเกรียบญี่ปุ่นมีการใส่สาหร่ายทะเล งา พริกแดง น้ำตาล เครื่องเทศ และชีอิ้ว แต่ข้าวเกรียบไทยนั้นไม่มีการใส่เครื่องปรุงกลิ่นรสดังกล่าวมากนัก</p> <p>นอกจากเครื่องเทศ เช่น พริกไทย กระเทียม และใช้เกลือปรุงรส นอกจากนั้นยังมีการใส่น้ำตาลด้วยสำหรับผู้ผลิตบางราย</p>	<p>สาธิตการผสมชงโดยให้คำแนะนำ ปรึกษา</p> <p>เมื่อแต่ละกลุ่มเข้าใจให้เริ่มลงมือทำข้าวเกรียบปลา โดยมีผู้วิจัย นักพัฒนาชุมชน เจ้าพนักงานเคหกิจเกษตร และเจ้าพนักงานงานสาธารณสุข ชุมชน คอยสังเกตการทำงาน การรักษาความสะอาด การใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ พร้อมทั้งให้คำแนะนำ ปรึกษา</p>		

วัน เวลา	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
		<p>การใส่พริกไทยลงในข้าวเกรียบนั้นส่งผลต่อกลิ่นรสของข้าวเกรียบมากพบว่า ข้าวเกรียบปลาและข้าวเกรียบกุ้งในแต่ละตำหรับใช้พริกไทยเป็นส่วนผสมไม่เท่ากัน ข้าวเกรียบปลาใช้พริกไทยมากกว่าข้าวเกรียบปลา-หมึก ทั้งนี้ เพราะต้องการดับกลิ่นปลา นอกจากนี้ปริมาณที่ใช้ยังต่างกันถึงความชอบของผู้บริโภคด้วย ปริมาณที่ใช้อยู่ระหว่างร้อยละ 0.6-2.0 ของน้ำหนักแป้งและปลา</p> <p>การใส่กระเทียมในข้าวเกรียบที่มีวัตถุประสงค์เช่นเดียวกับการใช้พริกไทย ทั้งนี้เนื่องจากกระเทียมมีสารบางชนิด เช่น อัลลิอิน(Alliin)</p>	<p>แต่ละกลุ่มฝึกคิดราคาของสูตรข้าวเกรียบปลาแต่ละสูตรและนำข้าวเกรียบปลาที่ทิ้งแล้วมาวางบนโต๊ะ ประเมินผลแล้วส่งตัวแทน 1 คน มาสรุปรายละเอียด คือ</p> <p>-ชื่อสูตรข้าวเกรียบปลาที่ปรับปรุง</p> <p>-วิธีการปรับปรุงกลิ่น</p> <p>-ราคาข้าวเกรียบปลาแต่ละสูตร</p>		

วัน เวลา	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
	วัตถุประสงค์	<p>ซึ่งสามารถเปลี่ยนไปเป็นสารอัลลิซิน (Allicin) เมื่อบดหรือขยี้ทำให้มกัลดอย่างรุนแรง แต่เป็นที่ยอมรับของ ผู้บริโภค ปริมาณที่ใช้ในแต่ละตำหรับ แตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์และ ความชอบ ปริมาณที่พบมีร้อยละ 0.5- 2.5 ของน้ำหนักแห้งและปลา</p> <p><u>ภาคปฏิบัติ</u></p> <p>การปรับปรุงกลิ่นของผลิตภัณฑ์ ข้าวเกรียบปลา</p> <p><u>กลุ่ม 1</u> ข้าวเกรียบปลาสูตรใส่ กระเทียม+พริกไทย ร้อยละ 0.5:0.5 ของน้ำหนักแห้ง+ปลา</p> <p><u>กลุ่ม 2</u> ข้าวเกรียบปลาสูตรใส่ กระเทียม+พริกไทย ร้อยละ 1 : 1 ของน้ำหนักแห้ง+ปลา</p>	<p>-ปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น</p> <p>-ในขณะที่ทำการสุบแต่ละกลุ่มใช้เวลา 5 นาที</p> <p>-ประธานกลุ่มผู้รับ การฝึกอบรม สรุป สิ่งที่ได้เรียนรู้วันนี้</p> <p>อีกครั้งหนึ่ง โดยมี ผู้วิจัย เจ้าพนักงาน เคหกิจเกษตร คอย ให้ความแนะนำ และ กล่าวเสริม</p>	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล

วัน เวลา	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
		<p>กลุ่ม 3 ชาวเกรียนปลาสุตรใต้ กระเทียม+พริกไทย ร้อยละ 1.5 : 1.5 ของน้ำหนักแป้ง+ปลา</p> <p>กลุ่ม 4 ชาวเกรียนปลาสุตรใต้ กระเทียม+พริกไทย ร้อยละ 2 : 2 ของน้ำหนักแป้ง+ปลา</p>			

แผนการสอนเรื่อง ภาคปฏิบัติการทันและตากแห้ง

วัน	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
เวลา					
30 ม.ค. 35	เพื่อ :	การทันและการตากแห้ง	ผู้วิจัยให้ความรู้	- เครื่องทันอาหาร	สังเกตจาก :
10.00-12.00น.	1. สามารถบอกวิธีการทันและตากแห้งได้	- การทัน	เรื่อง การทันและ การตากแห้ง แบ่ง	- ที่ตากอาหาร	- ความสนใจ
	ถูกต้อง	หลังจากต้มจนก่อนแห้งสุกแล้วจะต้องผึ่งก่อนแห้งไว้ให้เย็นในอุณหภูมิปกติเพื่อให้แห้งอยู่ตัว แล้วนำมาหั่น	กลุ่มผู้เข้ารับการอบรมเป็น 4 กลุ่ม		- การทำความสะอาด
	2. ร่วมมือในกิจกรรมการฝึกอบรมเป็นอย่างดี	การทันข้าว เกรียบปลาอาจหาได้ทั้งทันด้วยมือ หรือใช้เครื่องทัน สิ่งที่ต้องระมัดระวังในการทันคือความหนาของแผ่น ถ้าแผ่นมีความหนามาก การพองตัวจะน้อย เนื้อแข็ง แต่ถ้าแผ่นมีความหนาเอยลง การพองตัวจะมีมากขึ้น	ให้แต่ละกลุ่มปฏิบัติ การทันและตากแห้ง โดยมีผู้วิจัย นักพัฒนาชุมชน เจ้าพนักงานสาธารณสุขคอยสังเกตและให้คำแนะนำอย่าง		- การใช้อุปกรณ์เครื่องมือ
		ความหนาของแผ่นข้าวเกรียบที่ใช้กันมากอยู่ระหว่าง 1.0-1.75 มิลลิเมตร			

วัน เวลา	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
	วัตถุประสงค์	<p>- การทำให้แห้ง</p> <p>การทำให้อาหารแห้งสามารถทำได้ 2 วิธี คือ การตากแดด เป็นวิธีที่ง่ายและถูกที่สุดโดยอาศัยแสงอาทิตย์เป็นแหล่งความร้อน กระแสอากาศเป็นตัวไล่ความชื้นไป และวิธีที่ 2 คือ การอบ เป็นการทำให้แห้งโดยใช้เครื่องจักร สำหรับความชื้นสุดท้ายหลังจากทำแห้งแล้ว ข้าว- เกลือบกึ่งสำเร็จรูปจะต้องมีความชื้นไม่เกินร้อยละ 12 ตามมาตรฐานของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม</p>	<p>ใกล้ชิด แต่ละกลุ่ม</p> <p>นำตัวอย่างอาหารที่แห้งแล้ววางบนโต๊ะ</p> <p>ประเมินผลและส่งตัวแทนไม่ซ้ำคนเดิม</p> <p>สรุปตามหัวข้อต่อไป</p> <p>-วิธีการแห้งและการตากแห้ง</p> <p>-ปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น</p> <p>บทบาท</p> <p>ผู้วิจัย นักพัฒนา-ชุมชน เจ้าพนักงานเคหกิจเกษตร และ</p>		

วัน เวลา	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
	วัตถุประสงค์	<p>ภาคปฏิบัติ</p> <p>กลุ่ม 1 ท้นและตากแห้ง ข้าวเกรียบปลา</p> <p>กลุ่ม 2 ท้นและตากแห้ง ข้าวเกรียบปลา</p> <p>กลุ่ม 3 ท้นและตากแห้ง ข้าวเกรียบปลา</p> <p>กลุ่ม 4 ท้นและตากแห้ง ข้าวเกรียบปลา</p>	<p>เจ้าพนักงาน สาธารณสุขชุมชน ร่วมกับสรุปวิธีการ ท้นและผึ่งอีกครึ่ง</p>		

แผนการสอนเรื่อง สรุปผลการปรับปรุงคุณภาพกลิ่นของข้าว เกรียบปลา

วัน เวลา	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
31 ม.ค. 35 10.00-12.00น.	เพื่อ : 1.สามารถบอกวิธี การประเมิน คุณภาพกลิ่น ของข้าว เกรียบปลา ปลาได้ 2.ร่วมมือใน กิจกรรมการ ฝึกอบรมเป็น อย่างดี	การประเมินคุณภาพกลิ่น คุณภาพกลิ่นในผู้บริโภครสามารถ ประเมินได้ด้วยตัวเองโดยการชิม หรือดมกลิ่น การประเมินค่าการยอมรับ เป็นการประเมินค่าคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์เพื่อหาความชอบหรือการ ยอมรับคุณภาพผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภค จะวัดค่าความชอบด้วยการให้ผู้บริโภค เป็นผู้ประเมินค่าคุณภาพของผลิตภัณฑ์ โดยใช้แบบประเมินคุณภาพกลิ่น	ผู้วิจัยแนะนำให้ แต่ละกลุ่มนำผลิตภัณฑ์ ข้าว เกรียบปลาที่แห้ง สนิทแล้วมาวางบน โต๊ะ ประเมินผล และส่งตัวแทนไม่ เข้าคนเดิม สรุปตาม หัวข้อต่อไปนี้ -สูตรข้าว เกรียบปลา ที่ปรับปรุง -ราคา -วิธีการประเมิน คุณภาพกลิ่น -ปัญหาและแนวทาง แก้ไขปัญหาที่เกิด	-แบบประเมินผล คุณภาพกลิ่น ของข้าว เกรียบปลา -ผลิตภัณฑ์ข้าว เกรียบ ปลาสูตรต่างๆ	สังเกตจาก : -ความสนใจ -การซักถาม -การอภิปรายและ สรุป

วัน เวลา	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
			<p>ขั้นตอน ผู้วิจัยแจกแบบ ประเมินผลการชิม ให้กับผู้เข้าอบรม พร้อมทั้งอธิบาย วิธีการให้คะแนน ต่อจากนั้นเปิด โอกาสให้ผู้รับเข้า อบรมชิมข้าวเกรียบ ปลาทุกสูตร พร้อม ให้คะแนนในแบบ ประเมินผลการชิม ทุกคน</p>		

วัน เวลา	วัตถุประสงค์	เนื้อหา	กิจกรรม	สื่ออุปกรณ์	การวัดผล
			<p>ผู้วิจัยอธิบายวิถี รวมคะแนนจากแบบ ประเมินผล สังค แทนกลุ่ม 1 คน มา อธิบายวิธีประเมิน ผลกลับและสรุปผล คุณภาพกลับของข้าว เปรียบเทียบว่า สูตร ใดที่ต่างกลุ่มยอมรับ มากที่สุด</p> <p>ผู้วิจัย นักพัฒนา ชุมชน เจ้าพนักงาน เคหกิจเกษตร และ เจ้าพนักงานสาขา- ร่วมชุมชน ร่วมกัน สรุปผลการปรับปรุง คุณภาพกลับของข้าว เปรียบเทียบลาอีกครั้ง</p>		

ตัวอย่าง แบบประเมินผลคุณภาพกลิ่นของข้าวเกรียบปลา

เกณฑ์การให้คะแนน

ชอบมากที่สุด	ให้คะแนน	5 คะแนน
ชอบมาก	ให้คะแนน	4 คะแนน
ชอบปานกลาง	ให้คะแนน	3 คะแนน
ไม่ชอบ	ให้คะแนน	2 คะแนน
ไม่ชอบมาก	ให้คะแนน	1 คะแนน

ชื่อและ หมายเลข อาหาร	ความพอใจในผลิตภัณฑ์				
	ชอบมากที่สุด 5 คะแนน	ชอบมาก 4 คะแนน	ชอบปานกลาง 3 คะแนน	ไม่ชอบ 2 คะแนน	ไม่ชอบมาก 1 คะแนน

การประเมินผล

นำแบบประเมินผลไปทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค โดยวิธี
ดำเนินการดังต่อไปนี้

1. เตรียมข้าวเกรียบปลาที่สำเร็จรูปทุกสูตร ทอด บรรจุถุงเป็น
1 ที่ เสริฟตามจำนวนตัวอย่างอาหาร
2. ให้นักกลุ่มผู้ประเมินผลให้คะแนนในแบบประเมินผล
3. รวมคะแนนแต่ละสูตรเพื่อหาค่าการยอมรับ

ภาคผนวก 6

ภาพประกอบเกี่ยวกับสภาพการผลิตข้าว เกรียบปลา ก่อนและหลังการฝึกอบรม

การเสนอภาพประกอบเกี่ยวกับสภาพการผลิตข้าว เกรียบปลาครั้งนี้ ประกอบด้วยสภาพทั่วไปของหมู่บ้านควาโตะ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี สภาพการทำข้าว เกรียบปลาก่อนให้การฝึกอบรม สภาพการให้การฝึกอบรมด้านการทำข้าว เกรียบปลา และสภาพการทำข้าว เกรียบปลาหลังการฝึกอบรม ดังภาพประกอบ 3-32

1. สภาพทั่วไปของหมู่บ้านคาโตะ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี

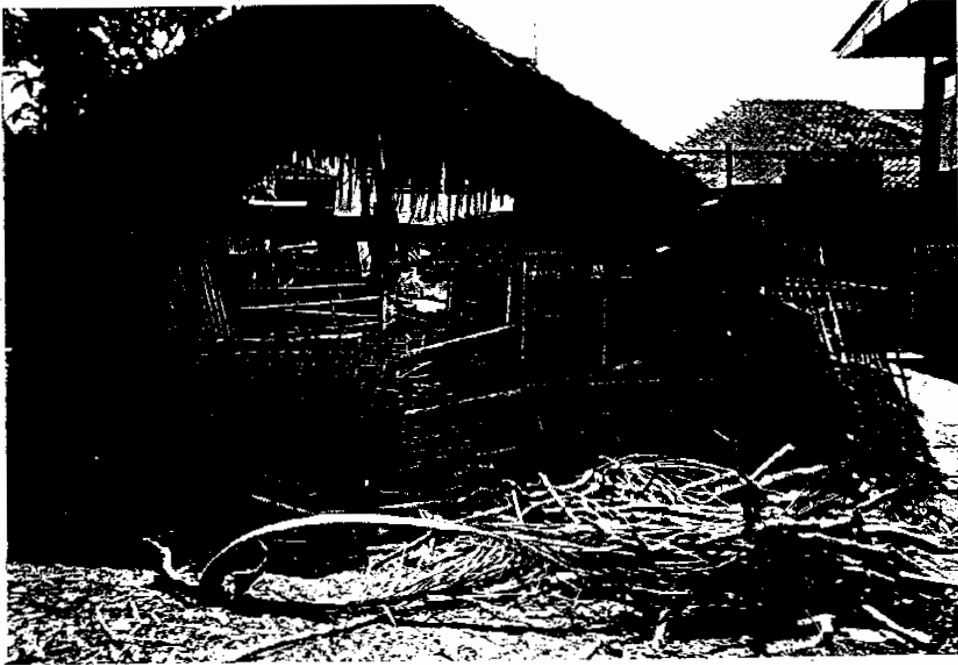


ภาพประกอบ 3 แสดงสภาพพื้นที่โดยทั่วไปของหมู่บ้านดาโต๊ะ อาเภอยะหริ่ง
จังหวัดปัตตานี



ภาพประกอบ 4 แสดงเส้นทางเข้าหมู่บ้านซึ่งมีลักษณะ เป็นถนนลูกรัง

2. สภาพการท้าวเกpsilonปลาก่อนให้การฝึกอบรม



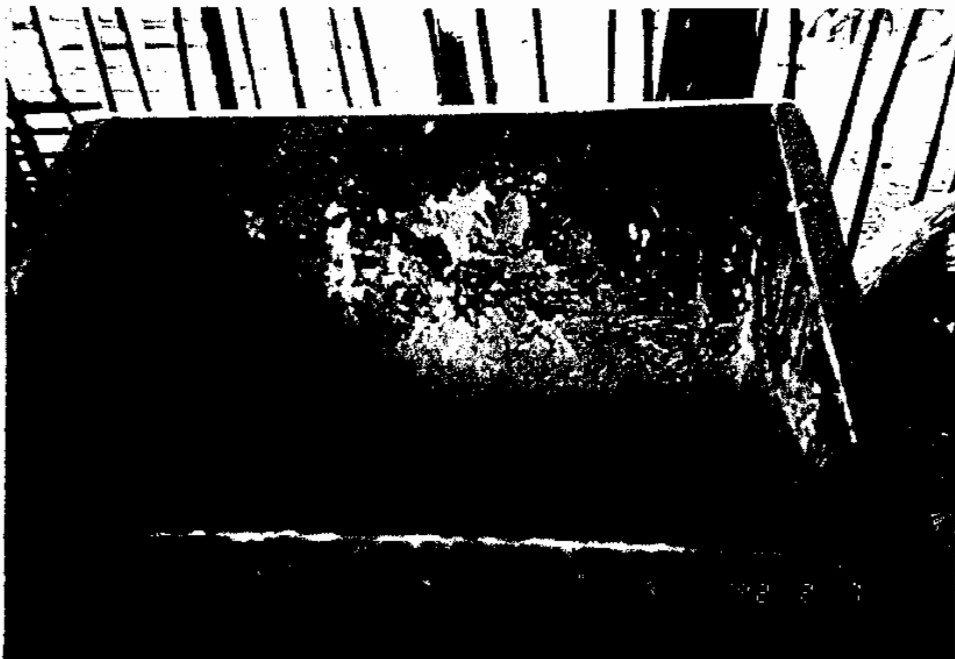
ภาพประกอบ 5 แสดงสถานที่ผลิตข้าว เกรียบปลา ซึ่ง ไม่ถูกสุขลักษณะ



ภาพประกอบ 6 แสดงวิธีการเตรียมเนือปลาในขบวนการผลิตข้าว เกรียบปลา



ภาพประกอบ 7 แสดงวิธีการเก็บวัตถุดิบไม่ถูกสุขลักษณะ



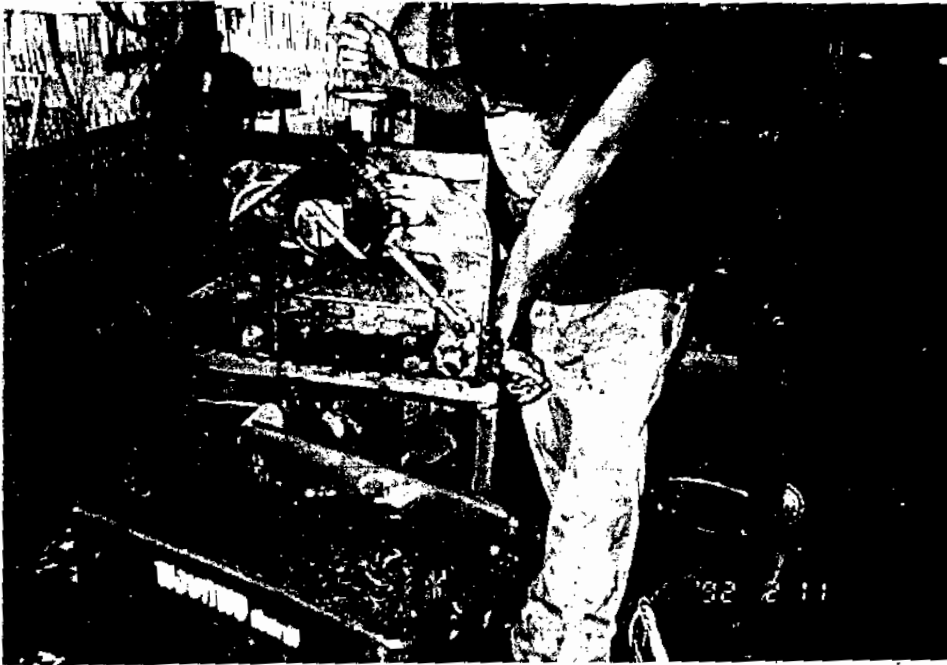
ภาพประกอบ 8 แสดงการใช้เครื่องนวดแป้งในขบวนการผลิตข้าวเหนียวบด



ภาพประกอบ 9 แสดงการใช้วิธีการต้มในขบวนการผลิตข้าวเกรียบปลา



ภาพประกอบ 10 แสดงลักษณะข้าวเกรียบปลาที่มีราในขบวนการผึ่งก่อนขึ้น



ภาพประกอบ 11 แสดงการใช้เครื่องหันในขบวนการผลิตข้าวเกรียบปลา



ภาพประกอบ 12 แสดงการตากข้าวเกรียบปลาที่ไม่ถูกสุลลักษณะ



ภาพประกอบ 13 แสดงสถานที่ตากข้าวเกรียบปลาไม่ถูกสุขลักษณะ

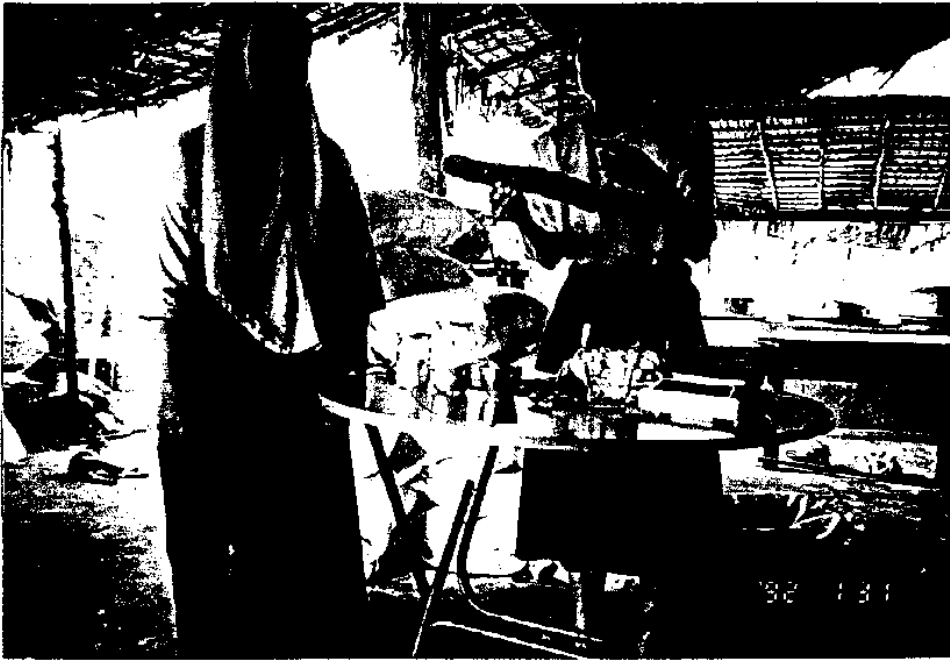


ภาพประกอบ 14 แสดงการเก็บข้าวเกรียบปลาบนพื้นดิน ซึ่งไม่ถูกสุขลักษณะ



ภาพประกอบ 15 แสดงลักษณะข้าว เกรียบปลาที่ไม่มีการติดจลาภผลิตภัณฑ์

3. สภาพการให้การฝึกอบรมด้านการท้าวแถว เกรียบปลา



ภาพประกอบ 16 แสดงการให้ความรู้แก่ผู้ผลิตข้าวเกรียบปลาโดยผู้วิจัยและ
เจ้าพนักงานสาธารณสุขชุมชน



ภาพประกอบ 17 ตัวแทนผู้ผลิตข้าวเกรียบปลาแสดงความคิดเห็นระหว่าง
การฝึกอบรม



ภาพประกอบ 18 ผู้ผลิตข้าวเกรียบปลาฝึกภาคปฏิบัติในระหว่างการฝึกอบรม



ภาพประกอบ 19 ผู้วิจัยสาธิตวิธีปั้นก้อนแป้งที่ถูกต้องระหว่างทำการฝึกอบรม



ภาพประกอบ 20 คณะผู้ผลิตข้าวเกรียบปลาไปศึกษาดูงานนอกสถานที่
ที่อำเภอสายบุรี อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี



ภาพประกอบ 21 ผู้วิจัยไปให้ความรู้แก่ผู้ผลิตข้าวเกรียบปลาเฉพาะรายตามบ้าน

4. สภาพการทำข้าวเกรียบปลาหลังการให้การฝึกอบรม



ภาพประกอบ 22 แสดงการใช้เครื่องขังในขบวนการผลิตข้าวเกรียบปลา
เพื่อควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์



ภาพประกอบ 23 แสดงการใช้กระเทียมและพริกไทยเป็นสารปรุงแต่งกลิ่น
ข้าวเกรียบปลา



ภาพประกอบ 24 แสดงการใช้สารกันราในขบวนการผลิตข้าวเกรียบปลา



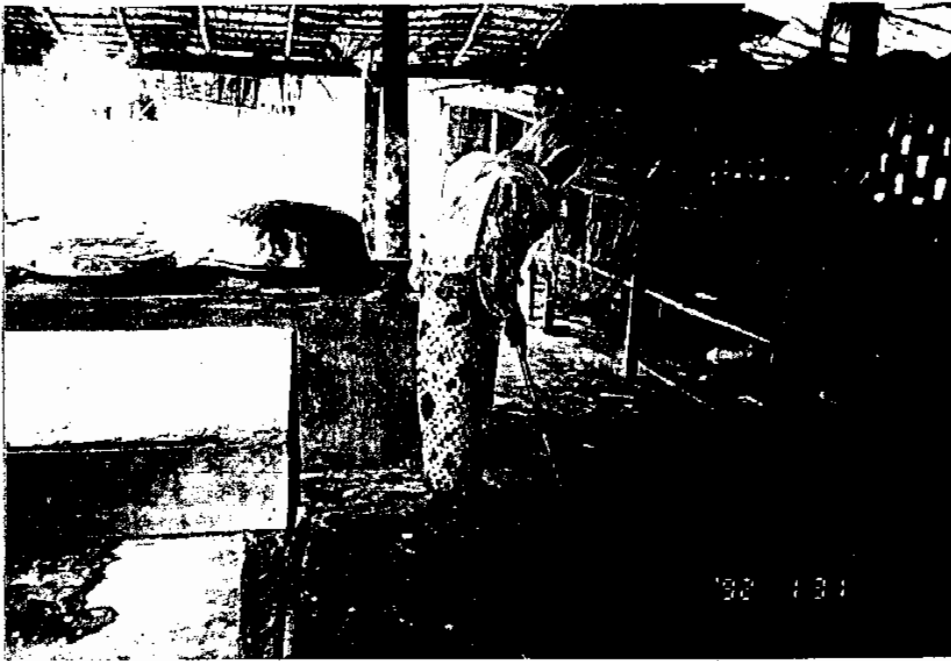
ภาพประกอบ 25 แสดงสภาพข้าวเกรียบปลาที่ไม่มีรา หลังจากได้มีการปรับ
โดยใช้สารกันรา ในขบวนการผึ่งก่อนนั้น



ภาพประกอบ 26 แสดงการทำความสะอาดสถานที่ผลิตหลังการผลิตข้าวเกรียบปลา



ภาพประกอบ 27 แสดงการทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้หลังการผลิตข้าวเกรียบปลา



ภาพประกอบ 28 แสดงการทำความสะอาดบริเวณสถานที่ผลิตหลังจากการผลิต
ข้าวเกรียบปลา



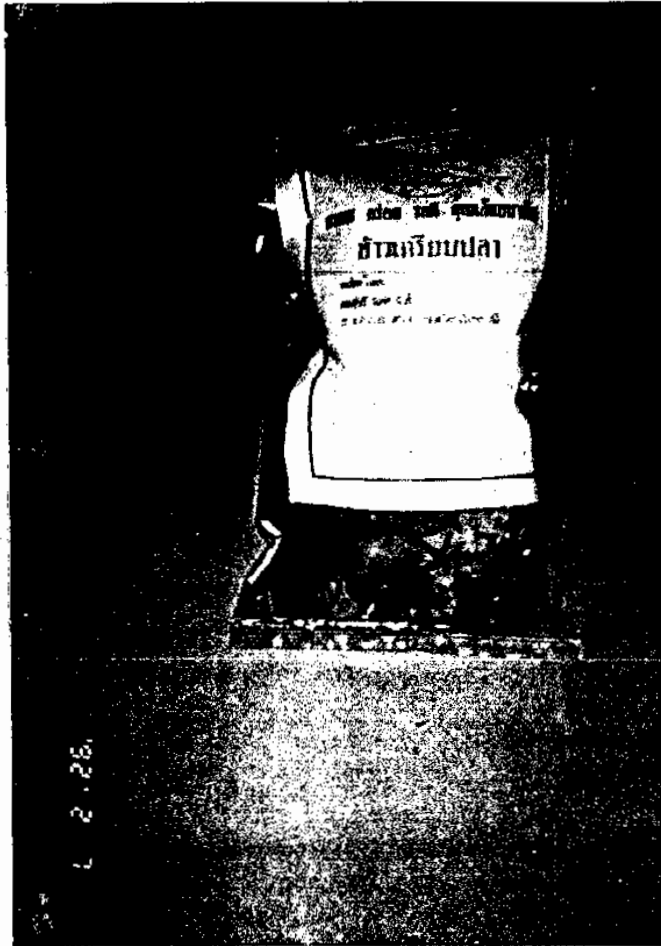
ภาพประกอบ 29 แสดงการทำความสะอาดสถานที่ผึ่งข้าวเกรียบปลาก่อนผึ่ง
ข้าวเกรียบปลาในชบวนการผึ่งก่อนขึ้น



ภาพประกอบ 30 แสดงการตากข้าวเกรียบปลาในสถานที่ที่สะอาด



ภาพประกอบ 31 แสดงการบรรจุข้าวเกรียบปลาในสถานที่ที่สะอาด



ภาพประกอบ 32 แสดงการบรรจุข้าวเหนียวปลาที่มีฉลากผลิตภัณฑ์