

# ใบปฏิบัติงานเรื่อง การประยุกต์ใช้จุลินทรีย์ในอาหาร ให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน

## การดำเนินงาน

### เตรียมอุปกรณ์

1. นมสด 1 ลิตร
2. โยเกิร์ตธรรมชาติที่มีเชื้อแบคทีเรียมีชีวิตอยู่ (โยลิ ندا) 450 กรัม
3. เทอร์โมมิเตอร์
4. หม้อ ท้าพี
5. ถ้วยตวง 300 มิลลิตร
6. ถ้วยใส่โยเกิร์ต ขนาด 360 มิลลิตร
7. ที่อบปิ้ง เช่น ผลไม้สด ถั่ว

## ขั้นตอนวิธีการทำ



นํานมสด 1 ลิตร ต้มด้วยไฟกลาง คนตลอดจนเดือดจากนั้นปิดแก๊ส



รอให้อุณหภูมิลดลงให้เหลือ 60-50 องศาเซลเซียสโดยใช้เทอร์โมมิเตอร์ในการวัด



ตักโยเกิร์ตธรรมชาติขนาด 450 กรัม ผสมกับนมสดที่ต้มเสร็จแล้ว



ตวงนมสดที่ผสมกับโยเกิร์ต ตวงใส่ถ้วยใส่โยเกิร์ต 230 มิลลิตร



ปิดฝาแล้วพักโยเกิร์ตไว้ประมาณ 3-6 ชั่วโมง



เมื่อครบเวลาที่กำหนดสามารถใส่

## โยเกิร์ต

QR Code  
วิธีใช้วิธีทำโยเกิร์ต



# ใบมอบหมายงานเรื่อง การประยุกต์ใช้จุลินทรีย์ในอาหารให้เกิดผลิตภัณฑ์ ที่ใช้ในชีวิตประจำวัน (โยเกิร์ต)

คำชี้แจง : ให้นักเรียนแต่ละกลุ่มระดมความคิดอธิบายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากจุลินทรีย์ในอาหาร (โยเกิร์ต)  
ที่นักเรียนแต่ละกลุ่ม ได้สร้างสรรค์ขึ้นลงในกล่องข้อความให้ถูกต้อง

สมาชิกในกลุ่ม

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

โยเกิร์ตรสชาติ

.....

.....

ที่อบปิ้ง

.....

.....

แบรนด์

ชื่อสินค้าที่ต้องการขาย

.....

.....

ช่องทางการขาย

ช่องทางการขายสินค้า

.....

.....

แพ็คเกจ

ออกแบบผลิตภัณฑ์