

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ชื่อโครงการ/หัวข้องาน

อาหารเสริมผู้ป่วยดัดแปลงจากไข่ขาว

The Supplementary Food for Patients from Egg White

ชื่อสถานประกอบการที่ปฏิบัติสหกิจศึกษา

โรงพยาบาลชลประทาน

ชื่อ-สกุล นักศึกษา

นางสาวสุนิตรา ธรรมธร สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ชื่อผู้นิเทศงานของสถานประกอบการ

นางจรรย์ เลหาพงษ์

ชื่ออาจารย์นิเทศ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชมพู ยิ้มโต

บทคัดย่อ

ผู้ป่วยโรคไตจะต้องมีการฟอกเลือดหรือล้างไตอย่างสม่ำเสมอ ในขั้นตอนดังกล่าว ผู้ป่วยจะสูญเสียอัลบูมินไปมากจนทำให้เกิดภาวะอัลบูมินในเลือดต่ำ ดังนั้นโครงการนี้จึงทำการพัฒนาอาหารผู้ป่วยดัดแปลงจากไข่ขาว เพื่อเป็นทางเลือกให้ผู้ป่วยที่ต้องการปรับปริมาณอัลบูมินในเลือดให้สูงขึ้น จึงนำไข่ขาวที่มีโปรตีนอัลบูมินสูง มาดัดแปลงเป็นอาหารสำหรับผู้ป่วยโรคไต เพื่อทดแทนโปรตีนอัลบูมินที่สูญเสียไปในระหว่างการรักษา จากการศึกษาพบว่ากรรมวิธีในการผลิตเต้าหอยไข่ขาวฟรุตสลัด คือ ผสมวุ้นร้อยละ 1.2 กับน้ำเปล่าร้อยละ 51.9 ให้เข้ากันตั้งไฟเคี่ยวให้เดือดจนวุ้นละลาย ใส่น้ำตาลทรายขาวร้อยละ 12 ไข่ขาวปั่นได้จากไข่ขาวหนึ่งสุกปั่นกับน้ำเปล่าจนละเอียดร้อยละ 34.7 และกลิ่นวานิลลาร้อยละ 0.2 ผสมให้เข้ากัน เทส่วนผสม 120 กรัม ใส่วัยพักจนเย็น ใสฟรุตสลัด 2 ซ้อนโต๊ะ และน้ำฟรุตสลัด 1 ซ้อนโต๊ะ แช่ตู้เย็น ประเมินคุณค่าอาหารทางโภชนาการ เต้าหอยไข่ขาวฟรุตสลัด 1 ถ้วย 120 กรัม ด้วยโปรแกรม INMUCAL- Nutrient พบว่า ให้พลังงาน 121.17 kcal คาร์โบไฮเดรต 26.55 g โปรตีน 3.61 g ไขมัน 0.41 g โซเดียม 72.95 mg ฟอสฟอรัส 6.04 mg และโพแทสเซียม 72.07 mg ทดสอบผลิตภัณฑ์เต้าหอยไข่ขาวฟรุตสลัดกับผู้ป่วยโรคไต พบว่า ผู้ป่วยชอบเต้าหอยไข่ขาวฟรุตสลัด มีลักษณะน่ารับประทาน สะอาดและถูกสุขลักษณะ ผลิตภัณฑ์มีความแปลกใหม่ และมีความคิดสร้างสรรค์ร้อยละ 70.6 มีความเหมาะสมสำหรับผู้ป่วยโรคไตร้อยละ 76.5 และรสชาติ อร่อย กลมกล่อมร้อยละ 47.1

ภาพประกอบ



เต้าฮวยไข่ขาวฟรุตสลัด

ขั้นตอนการทำไข่ขาวปั่น



ภาพที่ 1 ไข่ขาวนึ่งสุก



ภาพที่ 2 ไข่ขาวนึ่งสุกผสมน้ำ บั่นให้ละเอียด
กรองไข่ขาวปั่นด้วยผ้าขาวบาง

ขั้นตอนการเตรียมฟรุตสลัด



องุ่นแดงแกะเมล็ด



แอปเปิ้ลเขียว



ชมพู่ทับทิมจันทร์



สับปะรด

ขั้นตอนการทำเต้าฮวยไข่ขาวฟรุตสลัด



ภาพที่ 3 ผสมวุ้นผงกับน้ำเปล่า เคี่ยวให้วุ้นละลาย
คนบ่อยๆ จนเดือดใส่น้ำตาลทรายขาว ไข่
ไข่ขาวปั่น และกลิ่นวานิลลา ผสมให้เข้ากัน



ภาพที่ 4 เทส่วนผสมใส่ถ้วย 120 กรัม พักจนเย็น นำแช่
ตู้เย็น