

## ผลิตภัณฑ์หน่อไม้ทอดกรอบ

โครงการเผยแพร่ความรู้และผลงานทางวิชาการผ่านสื่อหนังสือพิมพ์  
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

**หน่อไม้** เป็นพืชที่นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลาย ส่วนประกอบของหน่อไม้จะมีเส้นใยอาหารในรูปของเซลลูโลสในปริมาณที่สูง มีปริมาณแป้งต่ำ จึงเป็นที่นิยมใช้รับประทานเป็นอาหารเส้นใยเพื่อช่วยให้ระบบขับถ่ายทำงานได้ดีขึ้น และเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการลดน้ำหนักเนื่องจากมีแป้งต่ำ โดยให้พลังงานเพียง 43 กิโลแคลอรี อย่างไรก็ตาม หน่อไม้เป็นพืชที่ออกตามฤดูกาลโดยจะแตกหน่อในช่วงฤดูฝน การเก็บรักษาหน่อไม้เพื่อใช้รับประทานทั้งปีนิยมทำในรูปหน่อไม้ดองและหน่อไม้กระป๋องที่ผ่านกระบวนการสเตอริไลซ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตรได้พัฒนาผลิตภัณฑ์หน่อไม้ทอด

กรอบ โดยทำการปรับสภาพโครงสร้างของหน่อไม้ด้วยความเย็นแล้วนำไปทอดภายใต้สภาพสุญญากาศที่อุณหภูมิ 80-90 องศาเซลเซียส แล้วทำการสกัดแยกน้ำมันออกได้ผลิตภัณฑ์หน่อไม้แผ่นที่มีคุณลักษณะคล้ายแผ่นมันฝรั่งทอด มีความกรอบและรสหวานเล็กน้อย สามารถเก็บรักษาโดยคงคุณภาพเดิมไว้ได้นานไม่น้อยกว่า 1 ปี จึงเหมาะสำหรับการบริโภคเป็นของทานเล่นได้ในทุกสถานที่ เป็นการสร้างแนวทางเลือกใหม่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการสร้างโอกาสในการประกอบธุรกิจสินค้าชนิดใหม่ในตลาดโลก.