

เทคโนโลยีการยืดอายุผลิตภัณฑ์สะอาด

ปริญญญา จิยพพค์

นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ
สำนักเทคโนโลยีชุมชน

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ศึกษาการยืดอายุผลิตภัณฑ์สะอาด โดยทดลองนำสะอาดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ โดยนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่ได้จากงานวิจัยไปพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเมล็ดสะอาดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูป และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป เพื่อเป็นแนวทางเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบให้สามารถผลิตในระดับครัวเรือนและอุตสาหกรรมขนาดย่อมได้ การแปรรูปสะอาดช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้น ผลิตภัณฑ์สะอาดที่ได้ศึกษาทดลอง เช่น สะตอดองในน้ำปรุงรส สะตอบรรจุในถุงสุญญากาศ สะตอแห้ง สะตอทอดกรอบ ปรุงรส ข้าวเกรียบสะอาด เป็นต้น

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ได้สูตรและกระบวนการผลิตที่สามารถยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์สะอาดแปรรูป
2. สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบที่มีมากในท้องถิ่น
3. ส่งเสริมให้ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร

กลุ่มเป้าหมาย

ผู้ประกอบการอาหารในระดับชุมชน และผู้สนใจทั่วไป

