แบบผลงานวิจัยที่นำไปใช้ในเชิงพาณิชย์

ชื่อเทคโนโลยี การยืดอายุผลิตภัณฑ์สะตอ

ลักษณะเด่น กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) ได้ศึกษาการยืดอายุผลิตภัณฑ์สะตอ โดยทดลองสะตอมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ โดยนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่ได้จากงานวิจัยไปพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเมล็ดสะตอมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กึ่งสำเร็จรูป และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป เพื่อเป็นแนวทางเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบให้สามารถผลิตในระดับครัวเรือนและอุตสาหกรรมขนาดย่อมได้ การแปรรูปสะตอช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้น ผลิตภัณฑ์สะตอที่ได้ศึกษาทดลอง เช่น สะตอดองในน้ำปรุงรส สะตอบรรจุในถุงสุญญากาศ สะตออบแห้ง สะตอทอดกรอบปรุงรส ข้าวเกรียบสะตอ เป็นต้น

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ได้สูตรและกระบวนการผลิตที่สามารถยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์สะตอแปรรูป
2. สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบที่มีมากในท้องถิ่น
3. ส่งเสริมให้ใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหาร

กลุ่มเป้าหมาย ผู้ประกอบการอาหารในระดับชุมชน และผู้สนใจทั่วไป

อัตราค่าธรรมเนียมในการถ่ายทอดเทคโนโลยี ไม่ระบุ

สนใจติดต่อ : นางปฏิญญา จิยิพงศ์
สำนัก/โครงการ : สำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ
โทรศัพท์ : ๐ ๒๒๐๑ ๗๔๑๕
โทรสาร : ๐ ๒๒๐๑ ๗๔๑๖
อีเมล์ : patinya@dss.go.th