



# พัฒนาขั้นมีจีนอุบแห่ง แล็บไบเพงกิ่งสำเร็จธุรกิจวินเตอร์

ขอเรียนว่า ตามที่ได้รับทราบว่า จังหวัดเชียงใหม่ ได้ดำเนินการจัดตั้งศูนย์บริการด้านสุขภาพชุมชน ณ หมู่บ้านแม่ฟ้าหลวง ตำบลแม่ฟ้าหลวง อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงใหม่ ให้เป็นแบบอย่างดี ดังนี้

## ชนม์จินและน้ำยาผงกึ่งสำเร็จรูป

ก นเมือง เป็นอาหารที่ใช้ปลาริช้ำเป็นส่วนประกอบหลักในการผลิต คินไทย ทั่วไปนิยมรับประทานอย่างมาก แต่ชื่อนเมือง ถดเมืองกรุงเก็บรักษาร้าน และไม่สะดวกต่อการขนส่งในระยะทางไกล นักวิจัยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จึงได้ศึกษาและพัฒนาการแปรปูรูปชนเมืองอบแห้งและน้ำยาผงกึ่งสำเร็จรูปให้เป็นทางเลือกใหม่สำหรับผู้บริโภค

ดร.สีริชัย สังเครมพงษ์ อาจารย์ภาควิชา  
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะ  
อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
และที่ปรึกษา คิดค้นและพัฒนาการแปรรูป

## ภารกิจปัจจุบันและงานวิชาการที่ลงตัว



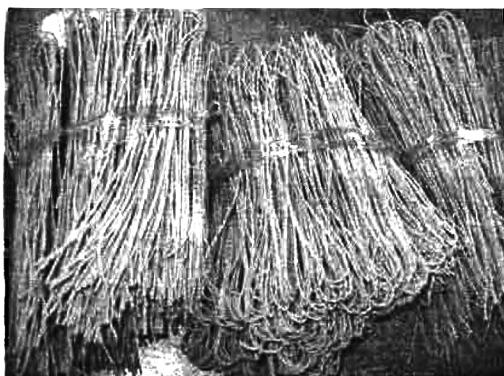
แล่นน้ำยาผงฟันสำเร็จรูป  
ทั้งนี้เพื่อให้เกิดการพัฒนา  
ภูมิปัญญาท่องถิ่น เพิ่ม  
ศักยภาพการผลิต และ<sup>๑</sup>  
พัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับ  
ขนมจีนน้ำเงินและน้ำยา  
ผงฟันสำเร็จรูปเพื่อการ

ପ୍ରକାଶକ ନାମ : ପ୍ରକାଶକ ନାମ :

กล่าวถึงขั้นตอนการผลิตไข่เจียวแบบแห้งกึ่งสุกเริ่งไวๆ เริ่มจากการนำไข่ขาวหรือ蛋白液เข้าเจลมาล้างให้สะอาด แข็งปานเข้า 30 นาที เหลวทุบหักกับน้ำ 3-4 วัน จากนั้นเลือกไข่ขาวมากรด ตั้งน้ำсолาด 2-3 ครั้ง แล้วล้างหัวไปเมื่อ และหีบห่วงแยกหัว นำแป้งที่ได้ผสมหัว 20% โดยหัวหนักหัวแป้งซึ่ง แล้วนำไปเผาให้สุก หลังจากนั้นนำมานวดพอสมควรให้เป็นเนื้อดีเยากัน สำหรับชุดไข่เจียวแห้งหักคืนไว้โดยการเติมสารไอโอดีโคคลอลอยด์ ซึ่งมีคุณสมบัติดูดซับน้ำได้ดีทำให้น้ำสามารถดูดซึมน้ำได้ในส่วน



ดร.สิริชัย ส่งเสริมพงษ์



ເລື່ອນຫນມຈິນ

ขณะเจ็บแห้งแล้วเริ่มขึ้น หลังจากนั้นนำเข้า  
เครื่องดูดไอโอดีลิกเพื่อกัดเส้นผ่าหัวใจแล้ว  
เจาะรู แล้วอุบัติเหตุเกิดขึ้นอย่างเห็นแก่ผล  
ร้อน ที่อุบัติเหตุมี 50 องศาเซลเซียส นาน 2  
ชั่วโมง เมื่อถึงการบริโภคทำได้โดยน้ำ  
ขณะเจ็บอุบัติเหตุน้ำมันคืนรูปด้วยการต้ม  
ขณะเจ็บในน้ำเดือด 8 นาที หรือเท่านั้น 5 นาที  
แล้วต้มน้ำเดือด 5 นาที และสำหรับขนมเจ็บ  
ชนิดคิน奴ร์ปริวรรตัน เพียงเติมน้ำร้อนทึบไว้ 3 นาที

นำมารับประทานได้เลย

"วิริทั่วหน้า" หมายความว่าเป็นผู้มีภารกิจที่  
แล่นน้ำยามป่าอยู่แท้ๆ เนื่องจากบ้าน  
เครื่องแกงและปลาให้ล่องเอียด น้ำ  
กะทัดรัดไปผลเนื้อปลาและเครื่อง  
แกงเข้าด้วยกันแล้วบุรุษส่วนใหญ่กับปลา  
เกลือ และน้ำตกๆ จากน้ำหนาไปจน

แท้ทั้งแล้วบรรจุใส่ซอง ส่วนขั้นตอนการรับประทานไม่ยุ่งยาก สำหรับล้านชามเจ็นอบแท้แบบธรรมชาติไม่ต้องหั่นเนื้อเจ็นเป็นปลีตัวในนาเดียวติด 7 นาที นำออกาจากน้ำเดือดแล้ว เผื่อย่างน้ำเย็นก่อนบริโภค แต่สำหรับชนิดคินูปะเริวให้แช่น้ำร้อนทิ้งไว้ 3 นาที ส่วนการคินูปะมายาง ใช้น้ำยาผง 1 ช่อง (25 กรัม) ผสมน้ำเดือดคงรักษาไว้แล้ว หรือ 1 ถ้วยเล็ก (75 กรัม) ก็สามารถนำไปรับประทานได้เลย"

อาจารย์ยังໄດ້ກ່າວເພີມເອົກວ່າ “ໃນກາງພື້ນມາດັ່ນແປ່ເທິໂນໄລຍໍທີ່ຄູນຢັດຕິຫມາຈີນອັນແທ້ແລ້ນໜ້າຢາຜົງກຶ່ງສໍາເຮົາຈຸປ່ງ ຄວາມນັກງານຈີຍໄດ້ພິຈານາເລືອກຮູ້ຂອນນັ້ນປະໂວດາ ເພື່ອພັ້ນພາໄທເປັນຄູນຢັດຕາກກ່າວທີ່ຍັດຕິໂນໄລຍໍກາງເຮືອຕິ່ນມີຈີນແປ່ນໜ້າກ່າວຂອງມະນຸມ ຊື່ງເປັນຫມາຈີນທີ່ໄດ້ຈາກການໜັກຕາມມະນຸມຫາຕີ ມີອົກລັກຍົກ ກລືນຈາກ ແລະຮສາດີທີ່ຍົ່ວຍ ກລວ້າວ່າງວ່າ ເນື່ອ “ໝາຍເຈີນທີ່ວ່ອຍໆທີ່ສຸດໃນປະເທດໄຫຍ່ ຈຶ່ງຈະເປັນທີ່ອຳນວຍກຳໄປວິເຄາະທີ່ຕ່ອງຈະສົບຄະລິນທີ່ຢືນຕ່າງໆ ເພີ້ໃຊ້ເນີນຂ້ອຍຫຼັກນີ້ຫຼາຍໃນການພັ້ນພາ ກະບວນການພິທີ່ນາມຈີນແປ່ນໜູນກໍ່ທີ່ມີຄຸນພາພົດສຳເນົາສ່ວນມືກີ່ລົ້ນສົດລ້າຍກັບການໜັກຂອງມາຫັດ ແລະມີຄວາມປປລົດດ້ວຍຕ່ອງໜັງໂປໂດ ສໍາຫັກການຈໍາກ່າຍ້ານມາຈີນອັນແທ້ ແລະນ້າຢາຜົງກຶ່ງສໍາເຮົາຈຸປ່ງສູ່ຄູດລັດທັງກ່າວໄປແລະຕ່າງປະເທດໄດ້ມີການພື້ນນາງບຽງດັ່ງທີ່ມີຄວາມເທມະສົມທັງກ່າວດ້ານວັດທິ ໂດຍຮ່ວງຮ້າງ ແລະຄວາມຄວາມຍາມພົມພອມ ກລົມກີ່ນ ເພື່ອສ້າງມູຄາພົມໃຫ້ກັບພົດຍັດທີ່ ຕຽບກັບການທີ່ອຳນວຍຂອງໜັງໂປໂດ ແລະກໍ່ສ້າງໜີ້ດ້ວຍເປັນບຽງດັ່ງທີ່ສາມາດຍື່ອງກັນການກະທະກ ເພົ່າເສັ້ນນາມຈີນແທ້ມີຄວາມເປະໄຕ ທັກນ່າຍ ແລະນ້າຢາຜົງກຶ່ງສໍາເຮົາຈຸປ່ງມີຄວາມໄວ່ຕ່ອງຄວາມຫຼັ້ນ”

ผู้สนใจในโครงการส่งเสริมและพัฒนาเครือข่ายแม่รุกขมนเงินออมแห่งละน้ำยาสอง กิ่งสำเร็จวุป สามารถติดต่อเพื่อขอข้อมูลได้ที่ศูนย์ผลิตและจำหน่ายรุกขมนเงินออมแห่งละน้ำยาสอง กิ่งสำเร็จวุปบ้านประโ哥 ตำบลหมู่น๊านา อำเภอเมือง จังหวัดครรชราษฎร์ สาม 30000 โทร. (044) 251-844 โรงสีน้ำเงินแห่งดาว ตำบลศรีสำราญ อําเภอน้ำโสม จังหวัดอุดรธานี 41210 โทร. (042) 289-032, (089) 275-3525 และ โรงน้ำปั่นแห่งกรุงทอง อําเภอชุมแพ จังหวัดอุดรธานี โทร. (081) 974-7066