

**แบบกรอกข้อมูล**  
**รวมเทคโนโลยีกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อสนับสนุนการพัฒนาจังหวัด**  
**(มุ่งเน้นระดับชุมชน)**

|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>1. ชื่อเทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูปปรุงรสเพื่อสุขภาพ</b> |   |   |
| <b>2. สาขา ( กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ○ )</b>                 |   |   |
| <input type="radio"/> เทคโนโลยีการเกษตร                            | <input checked="" type="radio"/> เทคโนโลยีอาหารแปรรูป                           |   |
| <input type="radio"/> เทคโนโลยีสมุนไพรหรือเภสัช                    | <input type="radio"/> เทคโนโลยีสิ่งทอ   |   |
| <input type="radio"/> เทคโนโลยีพลังงาน                             | <input type="radio"/> เทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม                                      |   |
| <input type="radio"/> เทคโนโลยีเพื่อการท่องเที่ยว                  | <input type="radio"/> เทคโนโลยีภูมิสารสนเทศ                                     |   |
| <input type="radio"/> เทคโนโลยี.....                               | <input type="radio"/> การให้สิทธิประโยชน์.....                                  |   |
| <b>3. เจ้าของผลงาน</b>   |   |   |
| ชื่อ...1.นางปฎิญา จิยพงศ์.....<br>...2. นางอรอนงค์ หุ่นฉายศรี..... | ตำแหน่ง...นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ...<br>ตำแหน่ง...เจ้าพนักงานวิทยาศาสตร์ชำนาญงาน |   |
| สังกัด ....สำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ.....           |   |   |
| <b>4. ข้อมูลติดต่อ</b>   |   |   |
| โทรศัพท์..... 0 2201 7415-16.....                                  | โทรสาร..... 0 2201 7416 .....   |   |
| โทรศัพท์มือถือ.....  | E-mail..... patinya@dss.go.th.....  |   |
| <b>5. วิธีการถ่ายทอดเทคโนโลยี</b>                                  |   |   |
| <input checked="" type="radio"/> อบรมไม่มีค่าใช้จ่าย               | <input type="radio"/> อบรมมีค่าใช้จ่าย  | <input checked="" type="radio"/> ให้บริการคำปรึกษา/ข้อมูล |
| <input type="radio"/> ให้บริการเครื่องมือ                          | <input type="radio"/> เพื่อการพาณิชย์   | <input type="radio"/> อื่น ๆ (ระบุ).....                  |
| <b>6.อื่น ๆ</b>  |   |   |

## ชื่อเทคโนโลยี      ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แผ่นกรอบปรุงรสเพื่อสุขภาพ

### รายละเอียด

อาหารว่างประเภทแผ่นกรอบซึ่งผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ในท้องตลาดต้องผ่านการทอด เป็นที่นิยมของคนทุกเพศทุกวัย ผลิตภัณฑ์อาหารทอด มีผลเสียต่อสุขภาพ ถ้าผู้ผลิตใช้น้ำมันไม่ได้คุณภาพ หรือใช้น้ำมันที่ผ่านการทอดแล้วหลายครั้งทำให้ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นหืน ไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บสั้นลง

คณะผู้วิจัยของกรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) ได้เล็งเห็นถึงปัญหาดังกล่าวจึงได้ศึกษาสูตร และกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แผ่นกรอบปรุงรสเพื่อสุขภาพขึ้น โดยไม่ใช้น้ำมันเพื่อเป็นทางเลือกของผู้ที่ต้องการบริโภคอาหารกรอบและไม่ต้องผ่านการทอด ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แผ่นกรอบ มีโปรตีนสูงร้อยละ 30-40 ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บได้นาน 6 เดือน

กลุ่มเป้าหมาย    ผู้ประกอบการอาหารและผู้สนใจทั่วไป

