

แบบผลงานวิจัยที่นำไปใช้ในเชิงพาณิชย์

ชื่อเทคโนโลยี การยืดอายุผลิตภัณฑ์ฝอยทองสด

ลักษณะเด่น

กรมวิทยาศาสตร์บริการ โดยนักวิจัยของสำนักเทคโนโลยีชุมชน สำรวจปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการ OTOP ในพื้นที่ภาคกลาง กลุ่มขนมไทยนงลักษณ์ ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา ได้เข้ามาพบและขอคำปรึกษาคณะวิจัยของกรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) ให้ช่วยพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ฝอยทองสดของกลุ่มฯ ให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น เพื่อจะขยายตลาดผลิตภัณฑ์ขนมไทยได้กว้างขึ้น

กรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้วิจัยโดยศึกษาข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับปัจจัยในกระบวนการผลิตตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิตที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ศึกษาชนิดและปริมาณของสารให้ความหวานแทนน้ำตาลที่เหมาะสมในการผลิตฝอยทองสด เพื่อลดปริมาณความชื้นและลดปริมาณเชื้อจุลินทรีย์เริ่มต้นในขนมฝอยทองสด ร่วมกับการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมเพื่อพัฒนา คุณภาพด้านอายุการเก็บรักษาของขนมไทยให้นานขึ้น โดยที่คุณภาพของผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับต่อผู้บริโภค



CONTROL

SORBITAL

MALTITOL

ISOMALT

MANNITOL

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. พัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ฝอยทองสดในการยืดอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้น และใช้เป็นแนวทางในการใช้สารให้ความหวานทดแทนน้ำตาลทรายในการยืดอายุผลิตภัณฑ์อาหารประเภทอื่น
2. ได้ผลิตภัณฑ์ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคกลุ่มเฉพาะ (niche market) เช่น กลุ่มผู้บริโภคที่รักสุขภาพต้องการควบคุมแคลอรี ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำตาล เป็นต้น

กลุ่มเป้าหมาย ผู้ประกอบการอาหาร และผู้ที่สนใจ

อัตราค่าธรรมเนียมในการถ่ายทอดเทคโนโลยี : ไม่ระบุ

สนใจติดต่อ : นางสาวชนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์

: นางสาวลลิตา ชูแก้ว

สำนัก/โครงการ : เทคโนโลยีชุมชน

กรมวิทยาศาสตร์บริการ

โทรศัพท์ : 0 2201 7188

โทรสาร : 0 2201 7416

อีเมล : khanittha@dss.go.th

