

ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากไข่แดงเค็ม



Snack food from salted egg yolks

ขนมขบเคี้ยวรสไข่เค็ม เป็นที่นิยมอย่างมากในต่างประเทศ เช่น สิงคโปร์ ซึ่งสิงคโปร์ไม่สามารถผลิตไข่เค็มได้เอง จึงมีต้นทุนวัตถุดิบและการผลิตที่สูง ส่งผลให้ขนมขบเคี้ยวรสชาติไข่เค็มมีราคาสูงตามไปด้วย ในทางกลับกันประเทศไทยมีวัตถุดิบไข่เค็มปริมาณมาก ราคาถูกและคุณภาพดี จึงเป็นช่องทางสำคัญที่จะเพิ่มมูลค่าไข่เค็มให้สูงขึ้นได้



จุดเด่น

- **ต้นแบบผงปรุงรสไข่เค็ม ต้นแบบผลิตภัณฑ์มันฝรั่งทอดปรุงรสไข่เค็ม และต้นแบบผลิตภัณฑ์หนังปลาทอดกรอบปรุงรสไข่เค็มในรูปแบบใหม่รสชาติที่คนไทยคุ้นเคย**



การพัฒนาเทคโนโลยี

พัฒนาไข่เค็มท้องถิ่นของประเทศไทยเป็นผงปรุงรสจากไข่แดงเค็มสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว และพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์หนังปลาทอดกรอบและมันฝรั่งทอดกรอบรสไข่เค็ม โดยใช้กระบวนการอบโดยใช้ Oven ในการอบแห้งไข่แดงเค็มและผงไข่แดงเค็มเพื่อไล่ความชื้นและปริมาณน้ำมันในผลิตภัณฑ์



หัวหน้าโครงการ
รศ.ดร.ราม แยมแสงสังข์
คณะวิศวกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์