

ปู้ดพร้อมบริโภคจากระบวนการให้ความร้อนระดับสเตอริไรส์



Ready to eat imitation crab packed in retortable pouch for sterilization process

ปู้ดที่มีการจัดจำหน่ายในท้องตลาดทั่วไปจะต้องเก็บในสภาวะแช่เย็นหรือแช่แข็ง ทำให้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีอายุการเก็บรักษาสั้นเมื่อเก็บในสภาวะแช่เย็น นอกจากนี้การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปู้ดที่อุณหภูมิต่ำมีค่าใช้จ่ายในการจัดการที่สูง ดังนั้นการพัฒนาเทคโนโลยีที่สามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปู้ดที่อุณหภูมิห้องและมีอายุการเก็บรักษานาน จึงเป็นทางเลือกที่น่าสนใจสำหรับอุตสาหกรรม



จุดเด่น

- ปู้ดพร้อมบริโภคจากระบวนการให้ความร้อนระดับสเตอริไรส์ สามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปู้ดที่อุณหภูมิห้องและมีอายุการเก็บรักษานาน



การพัฒนาเทคโนโลยี

พัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ปู้ดที่มีปริมาณโปรตีนและสารช่วยเพิ่มความแข็งแรงของเจลที่เหมาะสม และสามารถทนต่อความร้อนระดับสเตอริไรส์ได้ โดยผ่านกระบวนการส่งผ่านความร้อนที่เหมาะสมและปรับปรุงสีของผลิตภัณฑ์ปู้ดภายหลังการให้ความร้อนให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค สามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปู้ดที่อุณหภูมิห้องและมีอายุการเก็บรักษานาน



หัวหน้าโครงการ
พศ.ดร.เสาวคนธ์ วัฒนจันทร์
คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์