

ผลิตภัณฑ์มะพร้าวเสวย เพื่อยกระดับคุณภาพ ความปลอดภัย และการส่งออก



Product Development of Coconut Toffey for Quality and Safety Improvements and Export



มะพร้าวเสวยบ้านทรายทอง เป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป เพื่อสุขภาพ จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนที่ต้องการเก็บรักษา มะพร้าวให้สามารถเก็บไว้รับประทานได้นานขึ้น และมีการพัฒนา กระบวนการผลิตและคุณภาพของผลิตภัณฑ์มาอย่างต่อเนื่อง เพื่อยกระดับกระบวนการผลิตและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ของกลุ่มให้มี มาตรฐาน ปลอดภัย ตลอดจนคงคุณค่าทางโภชนาการแก่ผู้บริโภค และเกิดผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายยิ่งขึ้น



การพัฒนาเทคโนโลยี

การลดปริมาณพลังงานในผลิตภัณฑ์มะพร้าวเสวยโดยใช้ แชนแทนกัมและมอลโตเด็คทรีนซ์เป็นสารเพิ่มความชื้นเหนียวที่เหมาะสม และสามารถนำมาใช้ทดแทนแอมะแซในผลิตภัณฑ์ได้ และการพัฒนา สูตรมะพร้าวเสวยจำนวน 5 สูตร ได้แก่ สูตรดั้งเดิม สูตรกะทิ สูตรชาไทย สูตรเคลือบช็อกโกแลต และสูตรเคลือบสตรอว์เบอร์รี มีคุณภาพและลักษณะปรากฏของเนื้อสัมผัสที่แตกต่างกันแต่ละสูตร และมีค่า aw เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน กำหนดไว้ (ไม่เกิน 0.85) แต่ปริมาณความชื้นยังสูงกว่าที่กำหนดไว้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ซึ่งส่งผลต่ออายุการเก็บรักษาได้นานขึ้น และลดการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ในระหว่างการเก็บรักษา ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัยต่อการบริโภค สามารถเก็บรักษาได้นาน 3 เดือนที่อุณหภูมิห้องและมีความปลอดภัยในการรับประทาน



จุดเด่น

- ผลิตภัณฑ์มะพร้าวเสวยจำนวน 5 สูตร ได้แก่ สูตรดั้งเดิม สูตรกะทิ สูตรชาไทย สูตรเคลือบช็อกโกแลต และสูตรเคลือบ สตรอว์เบอร์รี ที่มีปริมาณพลังงานต่ำ
- ผลิตภัณฑ์มีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยมีกรดไขมันที่จำเป็นต่อร่างกาย ได้แก่ โอเมก้า 3 6 และ 9



หัวหน้าโครงการ
นายปิยะพงษ์ วงศ์ชันแก้ว
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา