

# เครื่องต้มยำแห้งสำเร็จรูปแบบพร้อมปรุง

Ready to cook Tom Yum paste mixed with Southern Thai herbs

ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงต้มยำสำเร็จรูปส่วนใหญ่ที่เป็นท้องตลาดมีการใช้วัตถุดิบเสีย ขาดรสชาติความเป็นเอกลักษณ์ รวมถึงยังขาดคุณค่าทางโภชนาการและเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษา



## การพัฒนาเทคโนโลยี

มุ่งเน้นการนำพืชสมุนไพรในพื้นที่ที่มีคุณค่าทางโภชนาการมาเสริมและทดแทนการให้รสชาติเปรี้ยวด้วยมะม่วงเบา และพัฒนาการยืดอายุการเก็บของผลิตภัณฑ์เครื่องแกง โดยเครื่องต้มยำสำเร็จรูปแบบพร้อมปรุงชนิดผงแห้ง อบแห้งด้วยตู้อบลมร้อนในการผลิตเครื่องแกงแบบผงแห้ง สารป้องกันการจับตัวเป็นก้อน และเครื่องปรุงอื่นๆ เหมาะสำหรับการนำติดตัวขึ้นเครื่องบิน ส่วนเครื่องต้มยำแบบพร้อมปรุงชนิดกึ่งแห้ง มีส่วนผสมของเครื่องเทศครบตามแบบฉบับของต้มยำ มีการใช้เทคโนโลยีการฆ่าเชื้อด้วยวิธีพาสเจอร์ไรส์ ทำให้สามารถเก็บไว้ได้นานเป็นปีโดยไม่ต้องแช่เย็นสามารถนำไปปรุงได้หลากหลายเมนูเช่น ต้มยำกุ้ง บะหมี่รสต้มยำ เป็นต้น สะดวกต่อการพกพา สะดวกต่อการปรุง เหมาะกับการเดินทาง การพกติดตัวไปเข้าค่าย



## จุดเด่น

- เครื่องต้มยำสำเร็จรูปแบบพร้อมปรุงชนิดผงแห้งสูตรทดแทนความเปรี้ยวด้วยมะม่วงเบา
- เครื่องต้มยำแบบพร้อมปรุงชนิดกึ่งแห้งสูตรทดแทนความเปรี้ยวด้วยมะม่วงเบา



หัวหน้าโครงการ  
**ดร.ศุภชัย กิสิขเพ็ญ**  
คณะอุตสาหกรรมเกษตร  
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์