

เครื่องแกงเขียวหวานโบราณที่คงความเป็นสีเขียว และลดความขื่น แบบพาสเจอร์ไรซ์และสเตอริไลซ์



Ya-nang green curry paste with high green color and low bitter taste in pasteurized and sterilized forms



การผลิตเครื่องแกงที่มีส่วนประกอบของโบราณ พบว่าเครื่องแกงเขียวหวานโบราณจะเปลี่ยนเป็นสีดำคล้ำภายใน 24 ชั่วโมงเมื่อนำโบราณมาผ่านกระบวนการคั่ว ทอดด้วยน้ำมัน และอบด้วยไมโครเวฟ ดังนั้น จึงควรพัฒนาเครื่องแกงเขียวหวานโบราณเพื่อปรับปรุงความคงตัวของสีเขียว และลดความขื่น และเพิ่มศักยภาพในการจำหน่ายสู่ตลาดสากล



การพัฒนาเทคโนโลยี

การพัฒนาความเหมาะสมในการเตรียมโบราณสำหรับผลิตเครื่องแกงเขียวหวานให้มีความเป็นสีเขียว โดยการนำหม้อฆ่าเชื้อแรงดันสูง (รีทอร์ต) มาประยุกต์ใช้เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ในลักษณะพาสเจอร์ไรซ์ ร่วมกับการปรับกรด และสเตอริไลซ์ ตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารในภาชนะบรรจุจุดสุกชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำ ทำให้สามารถเก็บรักษาเครื่องแกงได้นาน (6-12 เดือน) ที่อุณหภูมิปกติ



จุดเด่น

- ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงเขียวหวานโบราณแบบเปียกบรรจุถุงไนลอนลามิเนตที่มีความปลอดภัยทางการค้า
- ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงเขียวหวานโบราณสามารถคงความเป็นสีเขียวและลดความขื่น



หัวหน้าโครงการ
พศ.ดร.สุนิสา ศิริพงศ์วุฒิก
คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์