

เครื่องแกงเพื่อลดโซเดียมเพื่อการส่งออก



Reduced sodium curry paste for exporting



ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงโดยส่วนใหญ่ในท้องตลาดมีอายุการเก็บรักษาสั้น และนอกจากนี้ยังมีการเติมเกลือโซเดียมในสูตรถึงร้อยละ 8-10 เพื่อช่วยยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ อย่างไรก็ตามเกลือแกงเป็นอีกสาเหตุที่มีผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค โดยเฉพาะโรคความดันโลหิตสูง ดังนั้นการลดปริมาณโซเดียมในเครื่องแกงและการพัฒนาเทคโนโลยีที่สามารถยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ได้จึงเป็นทางเลือกที่น่าสนใจสำหรับผู้บริโภคที่รักสุขภาพและผู้ประกอบการ



จุดเด่น

- ต้นแบบผลิตภัณฑ์เครื่องแกงเพื่อลดโซเดียมโดยมีการลดปริมาณเกลือแกงจากสูตรปกติ (ลดโซเดียมคลอไรด์ลงร้อยละ 50)



การพัฒนาเทคโนโลยี

พัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงสูตรลดโซเดียม โดยทดแทนความเค็มของเกลือแกง(โซเดียมคลอไรด์) ด้วยเกลือโพแทสเซียม ข่าเชื่อมด้วยความร้อนที่เหมาะสมด้วยหม้อฆ่าเชื้อแรงดันสูง (รีทอร์ก) ในลักษณะการพาสเจอร์ไรส์ร่วมกับการปรับกรด และสเตอริไลซ์ ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีความปลอดภัยเชิงการค้าและสามารถเก็บรักษาได้นาน (6-12 เดือน) ที่อุณหภูมิปกติ



หัวหน้าโครงการ
พศ.ดร.สุนิสา ศิริพงศ์วุฒิก
คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

