

กระดุกปลาแซลมอนปรุงรส

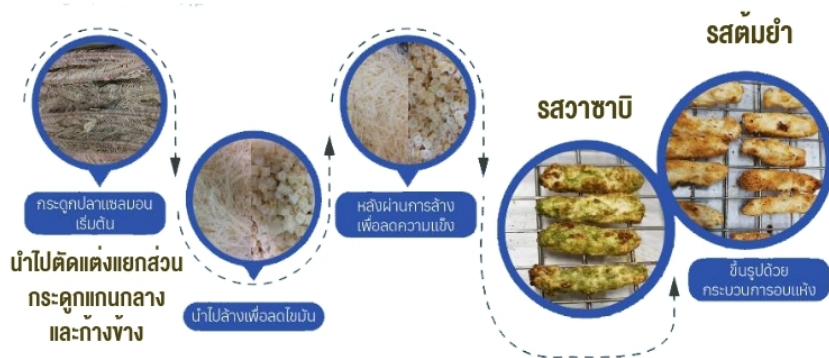
Development of Snack Food from Fish Processing Byproduct

ประเทศไทยเป็นประเทศที่ผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อปลาที่สำคัญ เกิดผลพลอยได้จากกระบวนการแปรรูปเนื้อปลาในปริมาณมาก โดยเฉพาะกระดุกปลาที่มีปริมาณ 22-25% ของปลาทั้งตัว (Souza et. al., 2015) คิดเป็นปริมาณ 7,066 - 10,875 ตันต่อปี ซึ่งปัจจุบันถูกนำไปขายเป็นอาหารสัตว์ คณะผู้วิจัยจึงมีแนวความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและพัฒนากระบวนการแปรรูปกระดุกปลาแบบใหม่ที่ได้คุณค่าทางสารอาหารสูง/แคลเซียม เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับเศษเหลือ



การพัฒนาเทคโนโลยี

การพัฒนากระบวนการปรับปรุงเนื้อสัมผัสและวิธีการลดไขมันจากกระดุกปลา โดยไม่ใช้น้ำมันในการทำแห้งแต่ใช้เทคโนโลยีการทำให้กระดุกนุ่มด้วยความร้อนผสมกับความดันและการอบแห้ง และจะพัฒนาสูตรต้นแบบผลิตภัณฑ์อาหารแคลเซียมสูง ซึ่งได้จากนำกระดุกปลาที่ปรับเนื้อสัมผัสแล้วมาผ่านการเคลือบรสชาติ



จุดเด่น

- ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคและเก็บรักษาได้นาน
- มีไขมันต่ำ เพราะใช้วิธีการอบแห้งแทนการทอด
- ให้พลังงานต่ำเพียง 40 กิโลแคลอรี
- เป็นแคลเซียมจากธรรมชาติ เหมาะกับทุกเพศทุกวัยหรือผู้แพ้นมวัว
- มีปริมาณแคลเซียมสูง 70 - 80 % ของปริมาณที่แนะนำให้รับประทาน (Thai RDI)



หัวหน้าโครงการ

ผศ.ดร.กนกรัตน์ ลิ้มปีโสภณ

ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์