



### สวพ. ถ่ายทอดเทคโนโลยีและแลกเปลี่ยนเรียนรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังจากเนื้อลูกตาลสุก เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตผลทางการเกษตร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ และคณะจาก สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร ลงพื้นที่ ถ่ายทอดเทคโนโลยีจากผลงานวิจัย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังจากเนื้อลูกตาลสุกเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ผลิตผลทางการเกษตร โดยถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำผลิตภัณฑ์ขนมอบจากเนื้อลูกตาลสุก ได้แก่ ขนมปัง ปอนด์เนื้อลูกตาลสุก โดนัทเนื้อลูกตาลสุก ขนมปังเนื้อลูกตาลสุกไส้หมูหยอง ขนมปังเนื้อลูกตาลสุกไส้กรอก ขนมปัง เนื้อลูกตาลสุกไส้ลูกเกต ขนมปังเนื้อลูกตาลสุกไส้มะพร้าว ขนมปังเนื้อลูกตาลสุกไส้ลูกตาล ขนมปังเนยแบบ เยอร์มันจากเนื้อลูกตาลสุก และขนมปังเค้กเนื้อลูกตาลสุก ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี จำนวน 40 คน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการผลิตขนมปังโดยใช้เนื้อลูกตาลสุกเป็นส่วนประกอบ ศึกษาอายุการเก็บ รักษาขนมปังที่มีเนื้อลูกตาลสุกเป็นส่วนประกอบ และถ่ายทอดเทคโนโลยีผลงานวิจัยสู่ชุมชนเพื่อใช้ประโยชน์ เชิงพาณิชย์ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในครัวเรือนและสร้างงาน สร้างรายได้ให้แก่ชุมชนเป้าหมาย โดย ดำเนินการเมื่อเร็ว ๆ นี้ ณ กลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายใต้ ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

