



โครงการ การถ่ายทอดเทคโนโลยีการเพิ่มมูลค่าสับปะรดเป็นน้ำส้มสายชู
และน้ำผลไม้พร้อมดื่ม

หลักสูตร ผลิตภัณฑ์อาหารจากสับปะรด
(น้ำกระเจียบพุทราจีนพร้อมดื่ม)

วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ
ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์
นายอินทราวุธ ฉัตรเกษ
นางบุษกร ประดิษฐ์นิยกุล
นางสาวอินท์ธิมา หิรัญอักษรวงศ์
นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร

สนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๓๔๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๔๑ ๐๔๙๒ โทรสาร ๐ ๒๒๔๒ ๐๔๑๓

www.clinictech.mutp.ac.th

น้ำกระเจี๊ยบพุทราจีนพร้อมดื่ม

กระเจี๊ยบ ช่วยล้างไขมันในเลือดที่มีมากเกินไป เมื่อไขมันถูกล้างออกมาเรื่อยๆ การกินน้ำกระเจี๊ยบพุทราจีนทำให้การไหลเวียนของเลือดสะดวกขึ้น หัวใจให้สูบฉีดเลือดไปเลี้ยงส่วนต่างๆ ของร่างกาย โดยไม่มีไขมันมาขัดขวางพวกเส้นเลือดอุดตันก็จะพอทุเลาลงได้ แล้วยังช่วยให้เส้นเลือดแข็งแรง ไม่เปราะ

ส่วนผสม

1. กระเจี๊ยบแห้ง	200	กรัม
2. พุทราจีนแห้ง	200	กรัม
3. น้ำตาลทราย	1,200	กรัม
4. น้ำ	6	ลิตร

วิธีทำ

- ล้างกระเจี๊ยบแห้ง และพุทราจีนให้สะอาด บีบพุทราจีนให้แตก ต้มกับน้ำสะอาดจนเดือด
- ต้มต่ออีก 20 นาที เพื่อให้กระเจี๊ยบและพุทราจีนเปื่อย และสกัดสีแดงออกจากกระเจี๊ยบ กรองด้วยผ้าขาวบาง
- เติมน้ำตาลทราย แล้วต้มต่อจนเดือด และบรรจุน้ำกระเจี๊ยบแดงขณะร้อน คว้าขวดลงเพื่อฆ่าเชื้อที่ฝาขวดจากนั้นทำให้เย็นอย่างรวดเร็ว