



โครงการ การถ่ายทอดเทคโนโลยีการเพิ่มมูลค่าสับปะรดเป็นน้ำส้มสายชู
และน้ำผลไม้พร้อมดื่ม

หลักสูตร ผลิตภัณฑ์อาหารจากสับปะรด
(น้ำสับปะรดพร้อมดื่ม)

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

น้ำสับปะรดพร้อมดื่ม

สับปะรด เป็นผลไม้ที่มีแมงกานีสสูง ซึ่งเป็นหนึ่งในแร่ธาตุสำคัญที่ช่วยสร้างกระดูก ทำให้กระดูกแข็งแรง รวมทั้งช่วยลดความเสี่ยงต่อภาวะกระดูกพรุน กระดูกเปราะบาง และแตกหักง่ายนอกจากสับปะรดแล้ว การดื่มน้ำสับปะรดยังช่วยให้ร่างกายดูดซึมแร่ธาตุได้เร็วขึ้น

ส่วนผสม

1. เนื้อสับปะรด 3 กิโลกรัม
2. เกลือ 1 ช้อนชา
3. น้ำตาลทราย หรือ น้ำเชื่อม (ปริมาณเกลือและน้ำตาลขึ้นอยู่กับความหวานของสับปะรด)

วิธีทำ

1. ล้างสับปะรดให้สะอาด
2. ปอกเปลือกสับปะรดและล้างให้สะอาดอีกครั้ง
3. คั้นน้ำสับปะรด และปรุงรสด้วยตามต้องการด้วยน้ำเชื่อม หรือน้ำตาลทราย และเกลือ
4. ฆ่าเชื้อโดยให้ความร้อนที่ 80 องศาเซลเซียส บรรจุแบบร้อนและทำให้เย็นทันที