



โครงการ การถ่ายทอดเทคโนโลยีการเพิ่มมูลค่าสับปะรดเป็นน้ำส้มสายชู
และน้ำผลไม้พร้อมดื่ม

หลักสูตร ผลิตภัณฑ์อาหารจากสับปะรด
(น้ำชาเขียวพร้อมดื่ม)

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

น้ำชาเขียวพร้อมดื่ม

ชาเขียว ช่วยให้เกิดความสดชื่น บำบัดโรค Sick-house syndrome มีสารในกลุ่มของ Catechin ซึ่งเป็นสารในกลุ่ม Polyphenol มีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระ และช่วยลดอัตราความเสี่ยงจากการเป็นโรคหัวใจ และโรคหลอดเลือดอุดตัน

ส่วนผสม

- | | | |
|------------------|-----|------|
| 1. ใบชาเขียวแห้ง | 60 | กรัม |
| 2. น้ำ | 6 | ลิตร |
| 3. น้ำตาลทราย | 400 | กรัม |

วิธีทำ

1. นำชาเขียวแห้งแช่น้ำ 3 ถ้วยตวง ที่ต้มเดือดแล้ว เป็นเวลา 3 นาที
2. กรองด้วยผ้าขาวบาง
3. นำน้ำ 3 ถ้วยตวงที่เหลือ เตรียมเป็นน้ำเชื่อมร้อน
4. ผสมน้ำชาเขียวที่กรองได้แล้ว ผสมกับน้ำเชื่อมร้อน จากนั้น บรรจุขณะร้อนและคว่ำฝาลงเพื่อนฆ่าเชื้อที่ฝากขวด แล้วทำให้เย็นโดยทันที