



ความรู้จากผลงานวิจัย

ชื่อความรู้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยเพื่ออุตสาหกรรมการส่งออก



คำอธิบายความรู้

ดำเนินการพัฒนาสูตร และกรรมวิธีการผลิตขนมไทย จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ กล้วยพืชอัดแห้งจากข้าวเหนียวดำ ถั่วกวนผงกึ่งสำเร็จรูป แป้งกล้วยทอดกึ่งสำเร็จรูป แป้งขนมครกกึ่งสำเร็จรูป แป้งกระทงทอง โดยผู้บริโภคให้การยอมรับ ด้านความชอบทั้ง 5 ผลิตภัณฑ์ จากการตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพทางเคมี จุลินทรีย์ และทางประสาทสัมผัส ผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมในการส่งออก คือ กล้วยพืชอัดแห้งจากข้าวเหนียวดำ แป้งกล้วยทอดสำเร็จรูป และแป้งกระทงทอง ผลการถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่กลุ่มชุมชนเกษตรอินทรีย์ ในจังหวัดลพบุรี ผู้เข้ารับการอบรมพึงพอใจระดับมาก ร้อยละ 80

เจ้าของความรู้

ผศ. วลัย หุตะโกวิท ผศ.บุษรา ศรีอริยะชา อ.เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ อ.สุพรรณิการ์ โกสุม
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรชัยพบาล เขตดุสิต 10300
โทรศัพท์ 0 2281 9231-4 โทรสาร 0 2282 4490
อ.กิ่งกาญจน์ เสมอใจ
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรชัยพบาล เขตดุสิต 10300
โทรศัพท์ 0 2282 8531-2 ต่อ 401 , 603 โทรสาร 0 2282 4490