



ความรู้จากผลงานวิจัย

ชื่อความรู้ การวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อินทรีย์แปรรูป : การแปรรูปน้ำกระเจี๊ยบเข้มข้นอินทรีย์



คำอธิบายความรู้

ดำเนินการศึกษาพัฒนาสูตร และกรรมวิธีการผลิต ตลอดจนศึกษาอายุการเก็บรักษาของน้ำกระเจี๊ยบเข้มข้นอินทรีย์ ผลการศึกษา พบว่า สูตรที่เหมาะสมและผู้บริโภคให้การยอมรับมากที่สุดคือ ใช้กระเจี๊ยบอินทรีย์ 100 กรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร และอัตราส่วนที่เหมาะสมในการบริโภคตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้เข้มข้นอยู่ที่ น้ำกระเจี๊ยบเข้มข้นอินทรีย์ 1 ส่วน ต่อน้ำสะอาด 3 ส่วน ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้ มีสีแดงสด รสเปรี้ยวอ่อน มีความหวานปนเล็กน้อย และยังมีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ของดอกกระเจี๊ยบอยู่ด้วย และทำการศึกษาอายุการเก็บรักษา โดยทำการเก็บรักษา น้ำกระเจี๊ยบเข้มข้นอินทรีย์ที่อุณหภูมิควบคุม 3-5 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา 3 เดือน พบว่าผลิตภัณฑ์สามารถนำมาบริโภคได้อย่างปลอดภัย และไม่เกินเกณฑ์มาตรฐานตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเรื่อง น้ำดอกกระเจี๊ยบเข้มข้น

เจ้าของความรู้

ผศ.วลัย หุตะโกวิท อ.ธนภพ โสตรโยม อ.แก้วกาญจน์ จันทนยิ่งยง
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรชัยพลา เขตดุสิต 10300
โทรศัพท์ 0 2281 9231-4 โทรสาร 0 2282 4490