

จากการศึกษาการเพิ่มศักยภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ในจังหวัดอุบลราชธานี โดยทำการศึกษาบรรจุภัณฑ์ อุณหภูมิ และอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ไส้กรอกอีสาน แคปหมูไว้มัน ปลาชีวกุ้งตากแห้ง และปลานิลแดดเดียว รวมทั้งศึกษาการคัดเลือกพันธุ์ขนุนที่เหมาะสมสำหรับการแปรรูปขนุนทอดกรอบ พบว่า การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานในถุงพลาสติกโพลีเอทิลีน (Nylon/LDPE) ที่สภาวะสุญญากาศ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่เย็น (-4°C องศาเซลเซียส) จะทำให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาได้ถึง 25 วัน สำหรับผลิตภัณฑ์แคปหมูไว้มันภายใต้บรรจุภัณฑ์ฟิล์มประกอบหลายชั้น (Laminate) ชนิด OPP/PE/vmPET/PE/cPP (NEK521) มีระบบการบรรจุแบบดัดแปลงอากาศโดยเติมก๊าซไนโตรเจน และเก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่เย็น (-4°C องศาเซลเซียส) จะมีอายุการเก็บรักษาได้นานกว่า 6 สัปดาห์ ผลิตภัณฑ์ปลาชีวกุ้งตากแห้งที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ฟิล์มประกอบหลายชั้น (Laminate) ชนิด OPP/PE/vmPET/PE/cPP (NEK521) ที่สภาวะสุญญากาศ และเก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่เย็น (-4°C องศาเซลเซียส) มีอายุการเก็บรักษาได้นานกว่า 5 สัปดาห์ สำหรับผลิตภัณฑ์ปลานิลแดดเดียวที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ฟิล์มประกอบหลายชั้น (Laminate) ชนิด OPP/PE/vmPET/PE/cPP (NEK521) ที่ระบบการบรรจุแบบดัดแปลงอากาศโดยเติมก๊าซไนโตรเจน และเก็บรักษาที่อุณหภูมิแช่เย็น (-4°C องศาเซลเซียส) มีอายุการเก็บรักษาได้เพียง 9 วัน ส่วนการคัดเลือกพันธุ์ขนุนที่เหมาะสมสำหรับการแปรรูปขนุนทอดกรอบ โดยใช้ขนุน 4 สายพันธุ์ ได้แก่ ทองประเสริฐ มาเลย์พันธุ์หนัก มาเลย์พันธุ์เบา และฟ้าถล่ม พบว่า พันธุ์ทองประเสริฐเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากที่สุด

This study was conducted to determine the value-added of one tambon one product (OTOP) in Ubon Ratchathani. The shelf life of Esan Sausage, Skin Pork Snack, Rasbora Dried Fish and Nile Tilapia Dried Fish under different storage conditions were monitored and selection of Jackfruit varieties suitable for crisp fried processing was also determined. The result was shown that Esan Sausage had its shelf life up to 25 days in Nylon/LDPE, vacuum packing and keeping qualities at 4°C . Storage of Skin Pork Snack in laminate foil OPP/PE/vmPET/PE/cPP (NEK521), modified atmosphere packing with nitrogen flushing at 4°C was revealed that its shelf life could be longer more than 6 weeks. The keeping qualities of Rasbora Dried Fish in laminate foil OPP/PE/vmPET/PE/cPP (NEK521), vacuum packing at 4°C was shown that its shelf life can prolong more than 5 weeks. For Nile Tilapia Dried Fish, the result was indicated that its shelf life was only 9 days in laminate foil OPP/PE/vmPET/PE/cPP (NEK521), modified atmosphere packing with nitrogen flushing at 4°C . Furthermore, the study of selection of Jackfruit varieties for Jackfruit Crisp Fried processing was determined using four varieties including Thongpraserd, Malay (heavy), Mala (light) and Phatalom. The result showed that Thongpraserd varieties was suitable for processing of crispy Jackfruit and accepted by panelists from sensory evaluation.