

สามารถผลิตเป็นสินค้าส่งออกไปยังต่างประเทศได้ อีกทั้งผลจากการศึกษานี้ยังสามารถก่อให้เกิดองค์ความรู้ทางด้านกลศาสตร์การทำแห้งได้อีกด้วย

วัตถุประสงค์

- ๑. พัฒนารวมวิธีการตากแห้งผลิตภัณฑ์ปลาช่อนเค็มแห้ง
- ๒. ศึกษาคุณภาพด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ของผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้น
- ๓. ศึกษาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ปลาช่อนเค็มตากแห้ง
- ๔. ศึกษาสมการจลนศาสตร์และแบบจำลองทางคณิตศาสตร์ในการทำแห้งผลิตภัณฑ์ปลาช่อนเค็มแห้ง