

237361

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักพื้นบ้านแคลเซียมสูง โดยทำการรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิโดยการ สืบค้น พบว่า ผักพื้นบ้านที่ได้คะแนนการประเมินสูงสุด 3 อันดับแรกคือ โสน ใบชะพลู และตำลึง จึงนำผักทั้ง 3 ชนิด นี้มาศึกษาสูตรและกระบวนการผลิตที่เหมาะสม มีขั้นตอนดังนี้ นำผักไปลวก 3 นาที หลังจากนั้นนำไปปั่น ด้วยความเร็วระดับ 3 เป็นเวลา 3 นาที เติมน้ำช่วยในการจับตัว ร้อย ละ 20 ของน้ำหนักผักสด น้ำร้อยละ 30 ของน้ำหนักผักสด และน้ำตาลร้อยละ 5 ของน้ำหนักผัก สด ลงในโถปั่น ปั่นต่อ 1 นาที นำส่วนผสมที่เข้ากันทั้งหมดลงในถุงพลาสติก รีดส่วนผสมให้เป็น แผ่นโดยใช้ลูกกลิ้ง รีดโดยปรับความหนาให้เป็น 0.5 มิลลิเมตร ตัดขอบของถุงพลาสติกออก และ เปิดถุงพลาสติกออก นำส่วนผสมของที่รีดแล้ว นำไปอบในตู้อบร้อนที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส จนมีความชื้นเหลือร้อยละ 50 ตัดผลิตภัณฑ์ นำไปทอดโดยใช้หม้อทอดที่สามารถควบคุม อุณหภูมิ ได้โดยทอดด้วยอุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 วินาที ไรยเกลือร้อยละ 2 คุณภาพของผลิตภัณฑ์ผักแผ่นที่ได้ มีค่า a_w ของผลิตภัณฑ์อยู่ระหว่าง 0.59 – 0.61 ปริมาณ แคลเซียมของผลิตภัณฑ์ผักแผ่นทั้ง 3 ชนิดมีค่าใกล้เคียงกับผักที่เป็นของสด คุณภาพทางจุลินทรีย์ อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้คะแนนความชอบของผักแผ่นทั้ง 3 ชนิด ในลักษณะ เนื้อสัมผัสโดยรวม สีโดยรวม กลิ่นโดยรวม รสชาติโดยรวม และความชอบโดยรวม มีความชอบอยู่ ในระดับชอบปานกลาง ผลิตภัณฑ์ผักแผ่นทั้ง 3 ชนิดมีโอกาสนในการส่งเสริมให้เป็นในระดับ อุตสาหกรรมต่อไปได้

237361

Development of Local Vegetables calcium. The primary data compiled by searching the local vegetables that have the highest evaluation scores first 3 leaves Capoeoo Sano and Tamlung brings this kind of Vegetables and 3 to study the formula and manufacturing process suitable There are steps leading to blanching vegetables 3 minutes later, to foment The 3-speed for 3 minutes, adding agents to capture 20 percent of the weight of fresh water, 30 percent of fresh weight. Sugar and 5 percent by weight of fresh vegetables into a blender jar for 1 minute to combine all the ingredients into a plastic bag. Ingredients rolled into sheets using a roller. Roll by adjusting the thickness to 0.5 mm cut out of plastic bags. And open the plastic bag issue. Mixture of iron and then. Be baked in a hot-air cabinet at 60 ° C until the infection has left 50 percent cut on oil products to the frying pan that can control temperature By frying with a temperature of 160 degrees Celsius for 10 seconds, sprinkle salt, 2 percent of product quality vegetable plate that has the a_w of the product is between 0.59 to 0.61 calcium content of vegetable products sheets and three species were similar to the vegetables. is fresh Bacteriological quality within the standard. Most consumers of the vegetable plate to score the 3 species in the overall color, texture overall taste, overall flavor and overall acceptability as a whole. Passion is like a moderate level. Sheet products, vegetables and 3 kinds of opportunities to promote the industry to the extent possible.