

ปลาต้มผงรสสมุนไพร



ชื่อผู้ทรงสิทธิ : มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ผู้ประดิษฐ์ : ศ.ธิดารัตน์ บุญมาศ

ผู้ร่วมประดิษฐ์ : รศ.ณรงค์ ชันดีแก้ว

รศ.วัชรินทร์ ลอยลม รศ.นิษณา นามวาท

ผศ.รัชฎา ตั้งวงศ์ไชย น.ส.วิมลชญา สายแก้ว

เลขที่คำขอ : 1703000015

เลขที่อนุสิทธิบัตร : 13844

รายละเอียดการติดต่อ

e-mail : bthida@kku.ac.th Tel. 089-7779311

ที่มา ข้อมูล เบื้องต้นของ ผลงาน

ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย มีแหล่งน้ำจืดที่เป็นที่อยู่อาศัยของปลาน้ำจืดเกล็ดขาววงศ์ ปลาตะเพียน ซึ่งนิยมนำมาปรุงเป็นอาหารหรือรับประทานกันแบบดิบๆ เช่น ปลาต้ม โดยปลาต้มหลังจากผ่านกรรมวิธีการหมัก จากนั้นต้องนำมาปรุงเป็นอาหารทันที เนื่องจากปลาต้มดิบมักเก็บได้ไม่เกิน 3 วัน หลังจากนั้นจะมีรสเปรี้ยวมากไม่อร่อย ดังนั้นจึงได้คิดค้นพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลาต้ม คือ ปลาต้มผงรสสมุนไพร เพื่อให้เก็บรักษาไว้รับประทานได้นานๆ ปลอดภัยจากการติดเชื้อพยาธิใบไม้ตับ สามารถปรับรสชาติได้หลากหลายระดับ เช่น เปรี้ยวปานกลาง เปรี้ยวมาก เผ็ดมาก และเผ็ดน้อย

จุดเด่นของ ผลงาน

- กรรมวิธีนี้จะสามารถเก็บถนอมรักษาอาหารไว้รับประทานได้นานๆ
- ปลอดภัยจากการติดเชื้อพยาธิใบไม้ตับโดยไม่สูญเสียคุณค่าทางอาหารโปรตีนและความอร่อยของรสชาติปลาต้ม
- เป็นการพัฒนารูปแบบอาหารปลาต้มให้ดีขึ้นกว่าเดิมได้
- เป็นผลิตภัณฑ์ที่พกพาได้สะดวกและรับประทาน