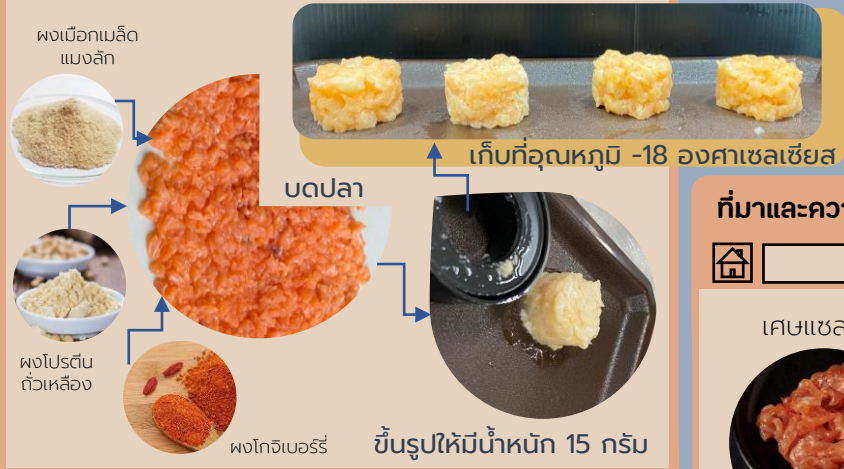




การปรับปรุงคุณภาพเศษเนื้อปลาแชลมอนขึ้นรูปใหม่โดยใช้ เมือกเมล็ดแมงลัก โปรตีนถั่วเหลือง และโกจิเบอร์รี่

กระบวนการดำเนินการ



สุพิชญา ใบกุหลาบ, เบลญจวรรณ ชัยภูมิภาค

และ ผศ.ดร. นันทรัตน์ ณ นครพนม

วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

โทจิเบอร์รี่

ที่มาและความสำคัญ

แชลม... +



เศษแชลมอน

สูญเสีย น้ำ และ น้ำมัน
ระหว่างการขึ้นรูปใหม่
และการแช่แข็ง



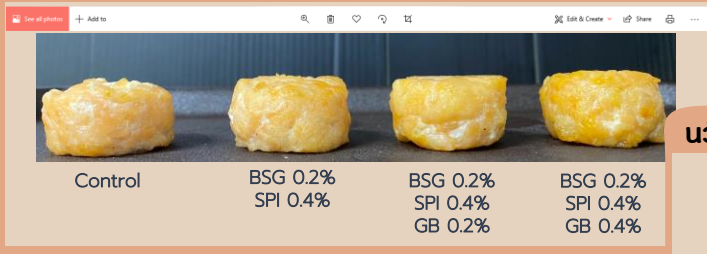
ประโยชน์ที่คาดหวัง

ปรับปรุงคุณภาพเศษเนื้อปลาแชลมอน
ขึ้นรูปแช่แข็งด้วยสารจากธรรมชาติ

- A = Control
- B = BSG 0.1%
- C = BSG 0.2%
- D = BSG 0.3%
- E = BSG 0.4%



Photos : Grilled minced salmon+GB+SPI+...



นวัตกรรม

ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติเพื่อพัฒนาและ
เพิ่มคุณค่าแก่ผลิตภัณฑ์

เมือกเมล็ด
แมงลัก

โปรตีนถั่ว
เหลือง

โทจิเบอร์รี่

Photos : Grilled minced salmon + BSG

