



# การพัฒนาไข่ขาวเค็มผงลดโซเดียม

เจียรณัญญา มาหาญ, อรจิรา โคตรพัฒน์ และ ผศ. ดร.ธีรารัตน์ อธิธิโสภณกุล

## โรงงานไข่เค็ม



ส่วนที่เหลือ  
จากโรงงาน  
ไข่ขาวเค็ม

## ที่มาและความสำคัญ

ไข่ขาวเค็ม เป็นส่วนที่เหลือจากโรงงาน พบว่า

- 1 มีรสชาติเค็มคล้ายเกลือ มีโซเดียมสูง
- 2 มีโปรตีนสูง และอุดมไปด้วยสารอาหาร เช่น โปแทสเซียม แคลเซียม แมกนีเซียม เป็นต้น
- 3 มีอายุการเก็บรักษาสั้น ขนส่งไม่สะดวก

“จึงสนใจที่จะพัฒนาไข่ขาวเค็มผง ลดโซเดียม เพื่อประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหาร”

## กระบวนการผลิต

ไข่ขาวเค็ม

1 ปรับ pH ด้วยกรดแลคติก

2 เติม Maltodextrin

3 กวนให้เนื้อเนียน

4 ปั่นเหวี่ยงเพื่อแยกเกลือ

5 เทส่วนใสทิ้ง

ไข่ขาวเค็มผง

8 ปั่นให้ละเอียด

7 อบที่ 50°C 5 ชั่วโมง

6 ปรับให้เป็นกลาง

## ประโยชน์ที่ได้รับ

1 ลดขยะจากอาหาร

2 สามารถใช้ทดแทนเกลือได้

3 เก็บได้นาน

4 เพิ่มมูลค่าไข่ขาวเค็ม

## นวัตกรรมผลงาน

ไข่ขาวเค็มผง  
ลดโซเดียม

1 ใช้วิธีการทางกายภาพในการลดเกลือ โดยลดได้กว่า 60%

2 ผลิตภัณฑ์เป็นส่วนผสมทางเลือกเพื่อสุขภาพ