

ผลของชนิดน้ำมันและกัมอาร์บิกต่อคุณสมบัติทางกายภาพของมายองเนสผงที่ผ่านการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง

จัดทำโดย นางสาวบุณยาพร รอดทวี และนางสาวกัญจนา จงนอก อาจารย์ที่ปรึกษา ดร.โสธยา เกตุจรัส

ที่มาของผลิตภัณฑ์

มายองเนสเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของน้ำมันเป็นส่วนใหญ่ เมื่อสัมผัสกับแสง ความชื้น หรือ อุณหภูมิที่สูงขึ้น จะทำให้เกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันได้ง่าย ส่งผลให้สูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ และมีรสชาติที่เปลี่ยนไป มีการเปลี่ยนแปลงของความคงตัวระหว่างการเก็บรักษาและคุณสมบัติทางประสาทสัมผัสของน้ำมัน ส่งผลให้มีอายุการเก็บที่สั้นลง

แนวโน้มในการพัฒนามายองเนสเพื่อเพิ่มมูลค่าทางการตลาด

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

รักษาคุณค่าทางโภชนาการและกลิ่นรส

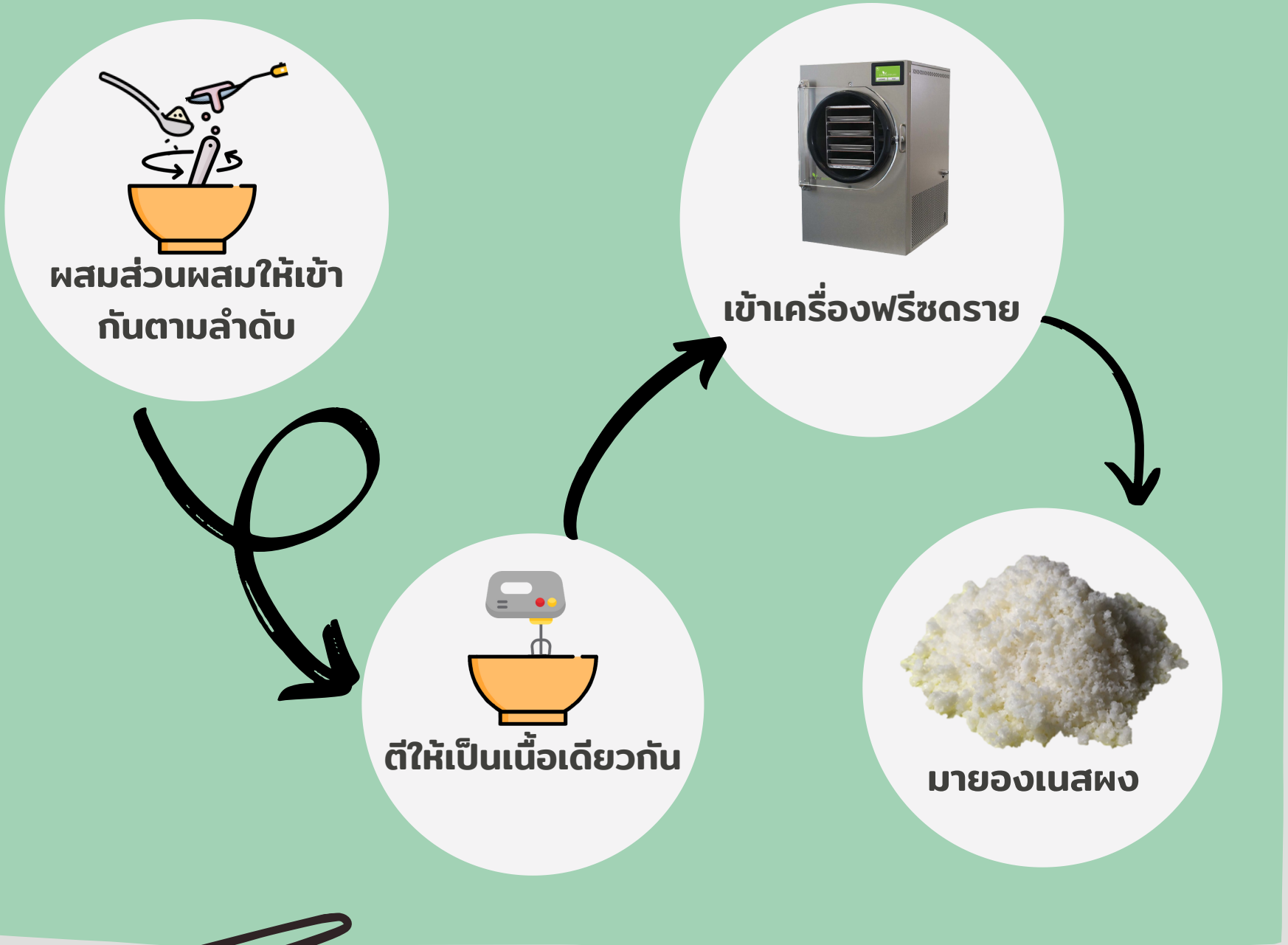
สะดวกต่อการนำไปใช้

ยืดอายุการเก็บรักษา

สะดวกต่อการเก็บรักษาและการขนส่ง



กระบวนการผลิต



นวัตกรรม



- ทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง
- ไมโครเอนแคปซูเลชัน

