

ผลของชนิดน้ำตาลและโพแทสเซียมคลอไรด์ ต่อคุณภาพของน้ำจิ้มซีฟู้ดผง

ปัญหา



- น่าเสียดาย
- พกพายากเวลาไปต่างประเทศหรือระหว่างการเดินทาง
- กระแสการรักสุขภาพที่เน้นลดน้ำตาลและโซเดียมที่เป็นอีกสาเหตุให้เกิดโรค



กระบวนการผลิต



ปั่นพริก กระเทียม รากผักชี เป็นเวลา 20 วินาที

นำไปอบโดยเครื่อง Hot air oven ที่ 60 °C และ Freeze dryer ที่ 35°C

นำไปผสมกับ เครื่องปรุง ตามอัตราส่วนที่ได้ทำการศึกษา

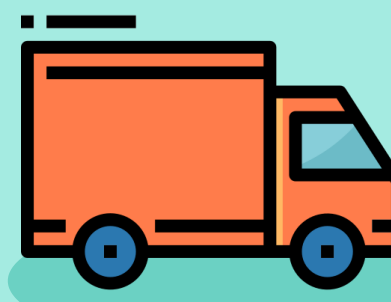
จุดเด่น

- น้ำตาลและโซเดียมต่ำ
- ไม่มีสารกันเสีย • พกพาง่าย
- เป็นอีกทางเลือกสำหรับคนรักสุขภาพ



นวัตกรรม

- น้ำตาลและโซเดียมต่ำ
- สะดวกต่อการเก็บรักษาและการขนส่ง



จัดทำโดย นางสาวเกลิน กล้าวิเศษ และนางสาวสุพรรณิ เสมอแจ้ง
อาจารย์ที่ปรึกษา ที่ปรึกษา ดร.โสธยา เกตุจรัส