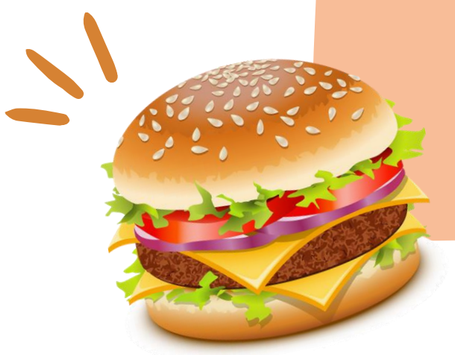
Faculty of
Agricultural Product
Innovation and Technology
SRINAKHARINWIROT UNIVERSITY



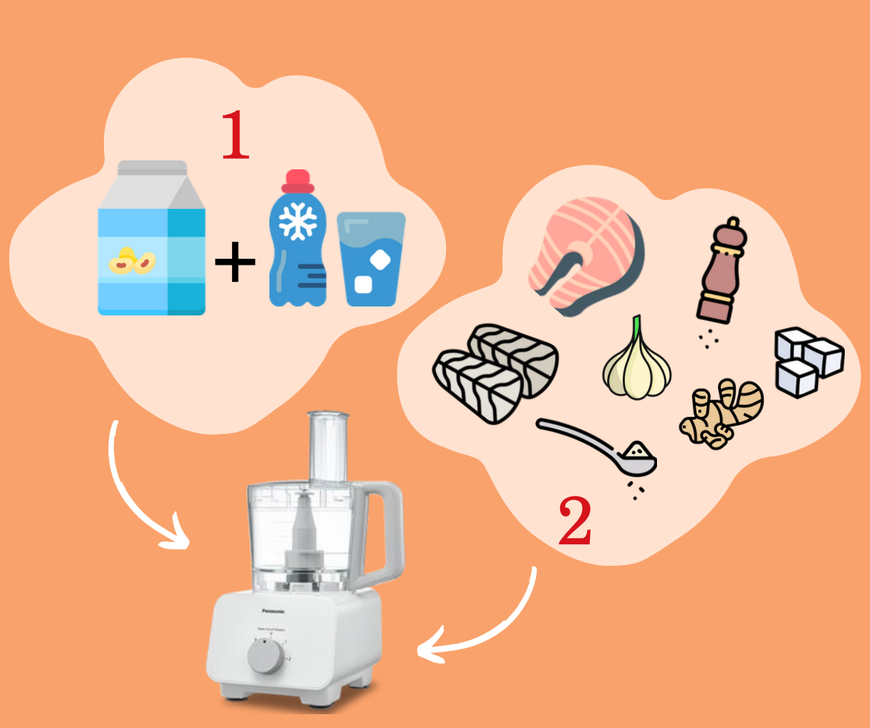
ผลิตภัณฑ์แพทตี้ปลาแซลมอนผสมดอลลี่พร้อมบริโภค

บุญญารัตน์ น้อยน้ำคำ ,วริศรา เต็มสังข์ และ ศรีวิกรณ์ ดิษฐอุดมโพธิ์

ที่มาและความสำคัญ

“ **แฮมเบอร์เกอร์** ” เป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมาก แต่มีไขมันและคอเลสเตอรอลสูง ดังนั้นเบอร์เกอร์ปลาเป็นทางเลือกหนึ่ง เนื่องจากมีโปรตีนและโอเมก้า 3 และยืดอายุการเก็บรักษาโดยวิธีรีทอร์ท

กระบวนการผลิต



ผสมวัตถุดิบให้เข้ากัน

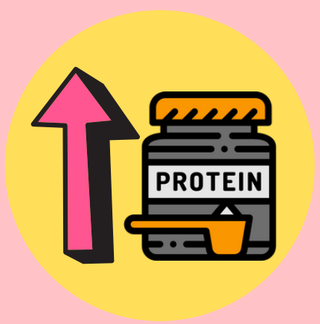
แช่แข็ง

ขึ้นรูป

อบ

ให้ความร้อนด้วยเครื่องรีทอร์ท

ประโยชน์ที่คาดหวัง



- โปรตีนสูง

- เก็บรักษาได้นานที่อุณหภูมิห้อง

- ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค

- ไม่ใช้วัตถุกันเสีย

นวัตกรรม

“ **ผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค** ”