



## การพัฒนา

# ผลิตภัณฑ์ไส้เบอร์เกอร์ จากขนุนอ่อน



พรรณชนมณ ปุดำ, ยศวดี พันธุ์ศิริ และศรีวิภรณ์ ดิษฐอุดมโพธิ์

## ทำไมต้องขนุนอ่อน กับไส้เบอร์เกอร์?

- ขนุนให้เนื้อสัมผัสที่ใกล้เคียงกับเนื้อสัตว์
- เบอร์เกอร์เป็นหนึ่งในอาหารฟาสต์ฟู้ดที่ผู้บริโภคนิยมรับประทาน
- ประชากรกลุ่มที่ทานมังสวิรัตประเภทวีแกนเพิ่มจำนวนมากขึ้น
- ทางเลือกในการรับประทานอาหารของประชากรกลุ่มที่ทานมังสวิรัตประเภทวีแกนมีจำกัด



## มีกระบวนการผลิต อย่างไรบ้าง?

ปั่นขนุนอ่อนให้ละเอียด



ปั่นผสมวัตถุดิบทั้งหมดจนเข้ากัน



ขึ้นรูปและนำไปแช่แข็ง  
ที่อุณหภูมิ -25 องศาเซลเซียส  
เป็นเวลา 24 ชั่วโมง



อบด้วยเตาอบ  
ที่อุณหภูมิ 120 องศาเซลเซียส  
เป็นเวลา 30 นาที



นำไส้เบอร์เกอร์มาซื้อด้วยเครื่องรีตอร์ต  
ที่อุณหภูมิ 116, 121, 126 องศาเซลเซียส



## จุดเด่นของงานวิจัย

- ✓ เพิ่มมูลค่าให้ขนุนอ่อน
- ✓ ได้ผลิตภัณฑ์ไส้เบอร์เกอร์ที่เป็นทางเลือกใหม่สำหรับผู้บริโภควีแกน
- ✓ ผลิตภัณฑ์สามารถเก็บที่อุณหภูมิห้องได้

## นวัตกรรมของงานวิจัย

การใช้ผักทดแทนการใช้เนื้อสัตว์ในผลิตภัณฑ์อาหารประเภทวีแกน