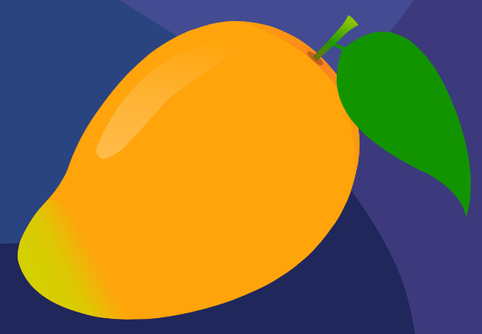
Faculty of
Agricultural Product
Innovation and Technology
SRINAKHARINWIROT UNIVERSITY

มะม่วง รีเวิร์ส สเฟียริฟิเคชัน

การผลิตเม็ดบีดส์น้ำมะม่วงด้วยเทคนิครีเวิร์สสเฟียริฟิเคชัน



จัดทำโดย นางสาวพิชชาพลอย ประเทิงจิตต์ และ นางสาวสุวารี รังทอง
อาจารย์ที่ปรึกษา : ผศ. ดร. อรัญญา มิ่งเมือง

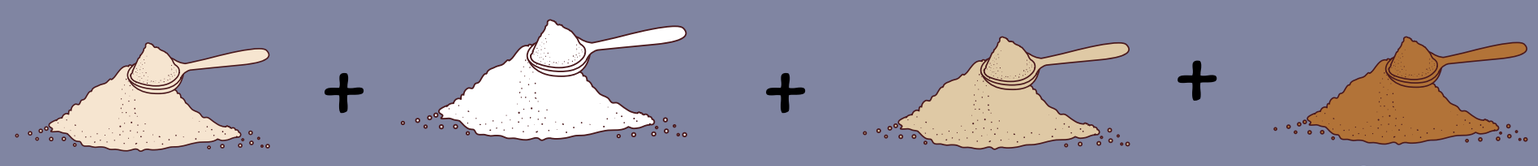
- ✓ อาหารที่แปลกใหม่และน่าสนใจ
- ✓ นำไปใส่เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารอื่นๆ เช่น โยเกิร์ต ไอศกรีม
- ✓ รักษาคุณค่าทางอาหารได้ดี
- ✓ เพิ่มมูลค่าให้กับมะม่วง
- ✓ รับประทานง่าย

วิธีรีเวิร์สสเฟียริฟิเคชั่นเป็นเทคนิคการทำอาหารแบบ MOLECULAR GASTRONOMY และจัดอยู่ในกลุ่มเทคโนโลยีอาหารสมัยใหม่ซึ่งได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในปัจจุบัน

มะม่วงเป็นผลไม้ที่อุดมไปด้วยวิตามินบี วิตามินเอ วิตามินซี นิยมปลูกกันอย่างแพร่หลายในประเทศไทยจึงนำมะม่วงมาแปรรูปให้อยู่ในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความแปลกใหม่ น่าสนใจ

กระบวนการ

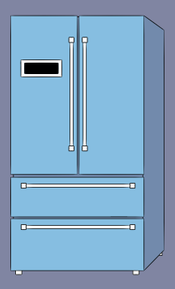
เติม



แคลเซียมคลอไรด์0.1% + ซิตริก0.4% + แซนแทน0.2% + น้ำตาล

ปั่นผสมมะม่วงและน้ำ อัตราส่วน 1:1

ต้มให้เป็นเนื้อเดียวกัน 100 องศา / 5นาที และทิ้งไว้ให้เย็น

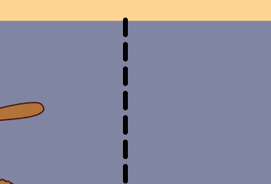


เทใส่แม่พิมพ์และแช่แข็ง 8–12 ชั่วโมง

สารละลายโซเดียมอัลจิเนต 1%

30 นาที

ล้างด้วยน้ำกลั่น



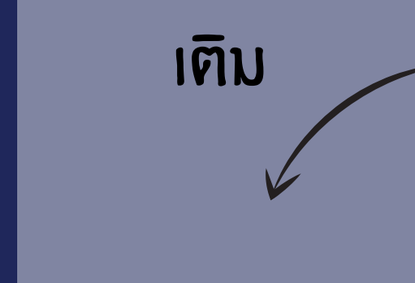
สารละลายแคลเซียมคลอไรด์ 1%

5นาที

ล้างด้วยน้ำกลั่น

สเฟียร์มะม่วง

เก็บในน้ำเชื่อม



AI RESEARCH & INNOVATION EXPO 2021