



ผลของสารดูดความชื้นและสารดูดออกซิเจนต่อคุณภาพและการ ประเมินอายุการเก็บรักษาจิ้งหรีดอบกรอบในสภาวะเร่ง

นายปิยะชาติ ชำนาญกิจ นายวรภิจ ดวงสุวรรณ และ ผศ.ดร.ศรวิภรณ์ ดิษฐอุตมโพธิ์



ประโยชน์



โปรตีนสูง กรดอะมิโนที่จำเป็น สะอาดใน ยืดอายุการเก็บ
ต่อร่างกายครบถ้วน การทาน รักษาได้นานขึ้น



นวัตกรรม



เทคนิคการอบลมร้อน

กระบวนการผลิต



จิ้งหรีดแช่แข็ง

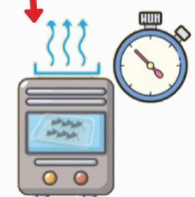


นำจิ้งหรีดมาละลายที่อุณหภูมิห้อง

จัดเรียงจิ้งหรีดลงถาด



นำจิ้งหรีดออกมาพักระยะเวลา 15-20 นาที



อบที่อุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 7-8 ชั่วโมง

นำจิ้งหรีดบรรจุลงถุงอลูมิเนียมฟอยด์ร่วมกับ สารดูดความชื้นและสารดูดออกซิเจน