

ผลิตภัณฑ์ไข่เค็มชนิดเค็มน้อยพร้อมบริโภค

ความเป็นมา

ไข่เค็มเป็นวิธีการถนอมอาหารโดยใช้เกลือเพื่อให้สามารถเก็บไว้ทานได้นานขึ้นและยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับไข่อีกด้วย โดยปกติไข่เค็มพอกและไข่เค็มดองน้ำเกลือมีการผลิตโดยใช้สูตรมาตรฐานแบบดั้งเดิมซึ่งจะให้ไข่เค็มที่มีความเค็มมาก แต่ในปัจจุบันผู้บริโภคมีความตื่นตัวและตระหนักถึงโทษของการบริโภคอาหารที่มีรสเค็มจัด ทำให้ผู้ผลิตต้องปรับสูตรการผลิตไข่เค็มให้มีความเค็มน้อยลง แต่ไข่เค็มจะเก็บรักษาได้นาน เนื่องจากมีความเค็มไม่มากพอที่จะยับยั้งจุลินทรีย์ที่อาจปนเปื้อนผ่านเปลือกไข่ เช่น เชื้อซาลโมเนลลา (*Salmonella* spp.) เป็นต้น กลุ่มงานคุณภาพทางประสาทสัมผัสในอาหาร กองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร จึงได้มีการวิจัยพัฒนาปรับปรุงไข่เค็มสูตรเค็มน้อยพร้อมบริโภคที่มีคุณภาพและความปลอดภัยสามารถเก็บรักษาได้นาน

สรุปผลการดำเนินงาน

ได้วิจัยพัฒนาปรับปรุงกระบวนการผลิตไข่เค็มชนิดเค็มน้อยที่ผลิตจากไข่เปิดที่สามารถเก็บได้นานที่อุณหภูมิห้อง โดยใช้น้ำส้มสายชูในการลดปริมาณจุลินทรีย์บนเปลือกไข่เปิดก่อนการพอกและดองเกลือ เมื่อดองเกลือได้รอสตามที่ต้องการแล้ว มีการป้องกันการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ 2 วิธี คือ วิธีแรกใช้การเคลือบด้วยสารพอลิเมอร์ชีวภาพคือ ไคโตซาน (chitosan) บนผิวเปลือกไข่เปิดที่ได้หลังจากการพอกหรือดองเกลือทั้งไข่เค็มดิบและไข่เค็มต้มสุก และวิธีที่สองใช้การบรรจุในถุงรีทอร์ทฆ่าเชื้อด้วยความร้อน ทำให้สามารถเก็บรักษาไข่เค็มที่อุณหภูมิห้องได้นานไม่น้อยกว่า ๑ เดือน โดยไข่เค็มยังคงมีคุณภาพและความปลอดภัยในการบริโภค

ประโยชน์ที่ได้รับ

ได้กระบวนการยืดอายุไข่เค็มชนิดเค็มน้อยได้นาน สามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ในการถ่ายทอดให้ผู้ประกอบการอาหารผลิตในเชิงพาณิชย์

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มผู้ประกอบการผลิตไข่เค็ม ได้แก่ ๑) กลุ่มไข่เค็มกะทิง ร.ต.ถวิล ปัญญา จังหวัดพิษณุโลก ๒) กลุ่มไข่เค็มเงินน้อง จังหวัดกำแพงเพชร ๓) กลุ่มไข่เค็มบ้านนาดี จังหวัดเลย

หน่วยงานรับผิดชอบ

กลุ่มคุณภาพทางประสาทสัมผัสในอาหาร กองผลิตภัณฑ์อาหารและวัสดุสัมผัสอาหาร

โทรศัพท์ ๐๒ ๒๐๑ ๗๑๑๔

โทรสาร ๐๒ ๒๐๑ ๗๑๘๑



รูปไข่เค็มชนิดเค็มน้อยพร้อมบริโภค