

แบบกรอกข้อมูล
รวมเทคโนโลยีกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อสนับสนุนการพัฒนาจังหวัด
(มุ่งเน้นระดับชุมชน)

1. ชื่อเทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากแก้วมังกรเนื้อสีแดง		
2. สาขา (กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ○)		
<input type="radio"/> เทคโนโลยีการเกษตร	<input checked="" type="radio"/> เทคโนโลยีอาหารแปรรูป	
<input type="radio"/> เทคโนโลยีสมุนไพรหรือเภสัช	<input type="radio"/> เทคโนโลยีสิ่งทอ	
<input type="radio"/> เทคโนโลยีพลังงาน	<input type="radio"/> เทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม	
<input type="radio"/> เทคโนโลยีเพื่อการท่องเที่ยว	<input type="radio"/> เทคโนโลยีภูมิสารสนเทศ	
<input type="radio"/> เทคโนโลยี.....	<input type="radio"/> การให้สิทธิประโยชน์.....	
3. เจ้าของผลงาน		
ชื่อ...1.นางปริญญา จิยพงศ์..... ...2. นางสาวจันทร์ฉาย ขศศักดิ์ศรี.....	ตำแหน่ง...นักวิทยาศาสตร์ชำนาญการ... ตำแหน่ง...นักวิทยาศาสตร์ปฏิบัติการ	
สังกัดสำนักเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ.....		
4. ข้อมูลติดต่อ		
โทรศัพท์..... 0 2201 7415-16.....	โทรสาร..... 0 2201 7416	
โทรศัพท์มือถือ.....	E-mail..... patinya@dss.go.th.....	
5. วิธีการถ่ายทอดเทคโนโลยี		
<input checked="" type="radio"/> อบรมไม่มีค่าใช้จ่าย	<input type="radio"/> อบรมมีค่าใช้จ่าย	<input checked="" type="radio"/> ให้บริการคำปรึกษา/ข้อมูล
<input type="radio"/> ให้บริการเครื่องมือ	<input type="radio"/> เพื่อการพาณิชย์	<input type="radio"/> อื่น ๆ (ระบุ).....
6.อื่น ๆ		

ชื่อเทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากแก้วมังกรเนื้อสีแดง

รายละเอียด

กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) ได้ศึกษาทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากแก้วมังกรเนื้อสีแดง โดยใช้วิธีการผลิตตามหลักของกระบวนการแปรรูปอาหาร เพื่อให้ได้สูตร ส่วนประกอบ กรรมวิธีผลิตและสภาวะการผลิตที่เหมาะสม ได้เทคโนโลยีการผลิตเพื่อเป็นทางเลือกให้แก่ภาคการผลิต และเพิ่มทางเลือกให้ผู้บริโภคได้บริโภคแก้วมังกรในรูปของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป หรือกึ่งสำเร็จรูป ช่วยยืดอายุการเก็บของแก้วมังกรผลสด และเพิ่มมูลค่าแก้วมังกร

คณะผู้วิจัยของกรมวิทยาศาสตร์บริการ ได้ศึกษาสูตรและกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากแก้วมังกรเนื้อสีแดง ดังนี้ น้ำแก้วมังกรผสมน้ำกระเจี๊ยบพร้อมดื่ม แยมแก้วมังกร แยมแก้วมังกรผสมสับปะรด เยลลี่แก้วมังกร แก้วมังกรในน้ำเชื่อมบรรจุขวดแก้ว ฟรุตสลัดแก้วมังกรบรรจุขวดแก้ว ข้าวเกรียบแก้วมังกร และไอศกรีมเชอร์เบทแก้วมังกร

กลุ่มเป้าหมาย ผู้ประกอบการอาหารและผู้สนใจทั่วไป

