

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกประแปรรูปโดยวิธีอบสมุนไพร

เพ็ญพักตร์ ช่วยพันธ์

อรปวีณ์ ศรีเจริญ

นุรมา ลาเต๊ะ

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

บทคัดย่อ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกประโดยวิธีการอบสมุนไพรสามารถทำได้ โดยการนำลูกประ มาหั่น เป็นสี่ซีก แช่น้ำปูนใส ประมาณ 2 ชั่วโมง จากนั้นก็นำมาอบ ด้วยหม้ออบ HOUSE WORTH (HW) Convection Oven Model No. Hw-17075 ครั้งละ 100 g ที่อุณหภูมิ 175 °C ใช้เวลา 20 นาที จะได้ลูกประที่มีความกรอบ รสชาติมันอร่อย สีเหลืองพองาม จากนั้นก็นำไปแปรรูปเป็นการอบสมุนไพร 3 สูตร ได้แก่ สูตร 1 ตะไคร้ สูตร 2 ใบมะกรูด และสูตร 3 กระเทียม ซึ่งสูตร 2 ใบมะกรูดจะได้รับความพึงพอใจจากผู้บริโภคมากกว่าสูตรอื่น ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีระยะเวลาในการเก็บ 2 สัปดาห์ ซึ่งผลิตภัณฑ์นี้อาจสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายเป็นสินค้า OTOP ได้เนื่องจาก มีคุณสมบัติบางประการตามที่ มผช. กำหนดไว้ ซึ่งเทียบกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของถั่วลิสงอบสมุนไพรซึ่งมีคุณลักษณะที่ใกล้เคียงกัน เช่น ลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส ลักษณะเนื้อสัมผัส ไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้

คำสำคัญ: ลูกประ สมุนไพร มผช.