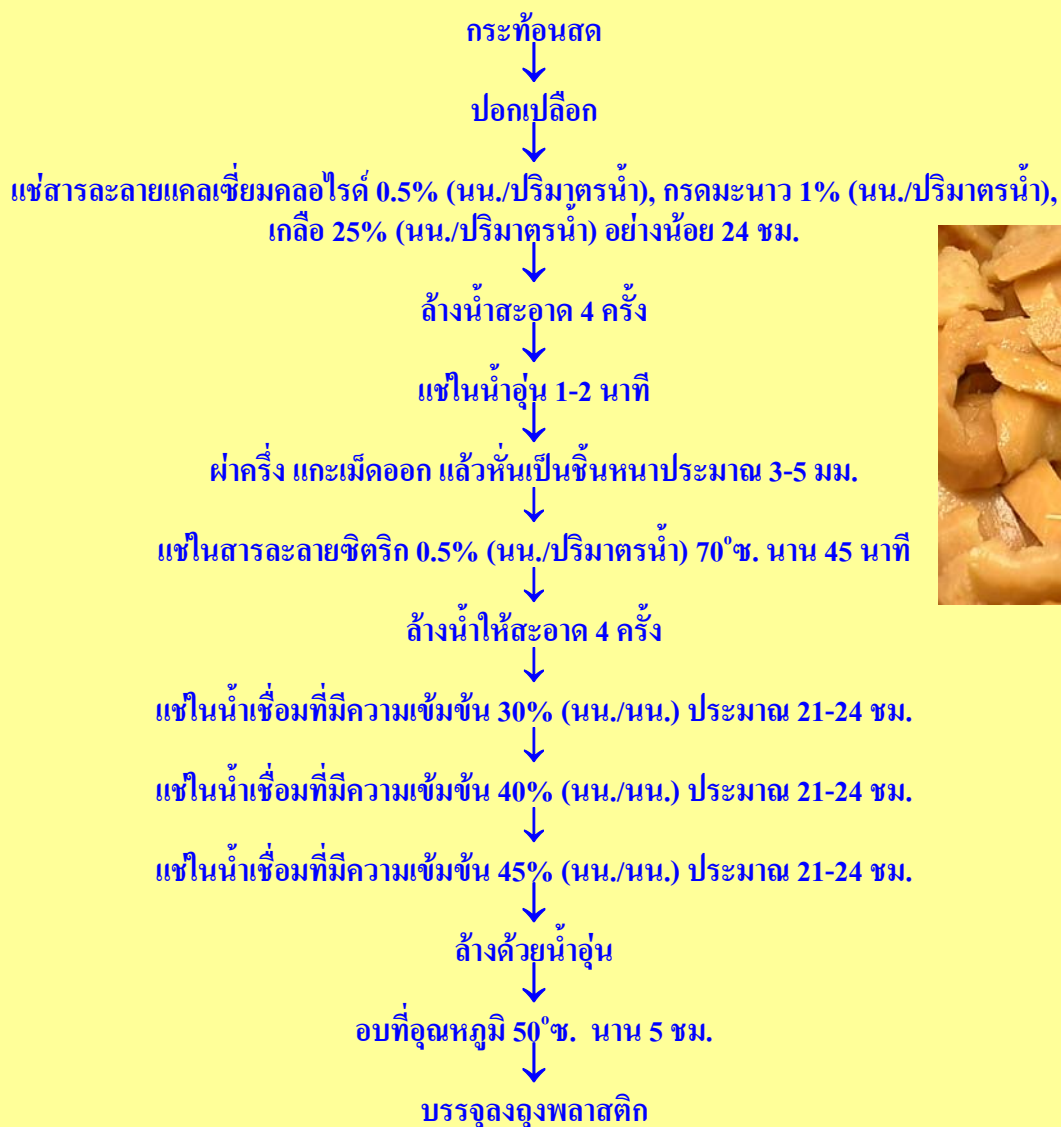


### การผลิตกระท้อนแช่อิ่มอบแห้ง

- กระท้อนแช่อิ่มอบแห้ง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเนื้อกระท้อนมาแช่น้ำเชื่อมที่มีความเข้มข้น 30%, 40% และ 45% ตามลำดับ เป็นเวลา 3 วัน ระยะเวลาในการแช่น้ำเชื่อมแต่ละเข้มข้นประมาณ 21-24 ชม. และนำไปอบแห้ง
- ลักษณะกระท้อนแช่อิ่มอบแห้งที่ได้เนื้อสัมผัสนุ่มไม่แข็งกระด้างหรือเหนียวเกินไป รสชาติกลมกล่อม

#### กระบวนการผลิตกระท้อนแช่อิ่มอบแห้ง



## การคิดต้นทุนกระท้อนแช่อิ่มอบแห้ง

ต้นทุนกระท้อนแช่อิ่มอบแห้ง 1 กก. (ไม่รวมค่าแรงงานและบรรจุภัณฑ์)					
ราคาผลกระท้อนต่อ กก.	ต้นทุนแปรผันกระท้อนทั้งผล 4.5 กก.	ต้นทุนคงที่ส่วนประกอบอื่นๆ (น้ำตาล, สารเคมี ฯลฯ)	ค่าแก๊สต้มน้ำเชื่อม	ค่าแก๊สอบแห้ง	ราคารวม* กระท้อนอบแห้ง (บาท)
5	22.5	60	ใช้แก๊ส 0.15 กก. (20 บาท/กก.)  = 3 บาท	ใช้แก๊ส 0.2 กก. (20 บาท/กก.)  = 4 บาท	89.5
6	27.0	60			94.0
7	31.5	60			98.5
8	36.0	60			103.0
9	40.5	60			107.5
10	45.0	60			112.0
11	49.5	60			116.5
12	54.0	60			121.0
13	58.5	60			125.5
14	63.0	60			130.0
15	67.5	60			134.5

\*ราคารวม = ต้นทุนแปรผัน + ต้นทุนคงที่ + ค่าแก๊สต้มน้ำเชื่อม + ค่าแก๊สอบแห้ง + ต้นทุนขั้นตอนการคองกระท้อน  
หมายเหตุ :- ราคาน้ำตาลทราย 16 บาท/กก., กรดมะนาว 333 บาท/กก., แคลเซียมคลอไรด์ 70 บาท/กก., เกลือเม็ด 15 บาท/กก.

การผลิตกระท้อนแช่อิ่มอบแห้งเป็นอีกวิธีหนึ่งในการช่วยแก้ปัญหาการราคาผลผลิตตกต่ำในช่วงที่มีผลผลิตออกสู่ตลาดมากเกินไป และยังเป็น การเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยประสบการณ์ของสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) โดยฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร ซึ่งได้พัฒนาสูตรกระบวนการผลิตกระท้อนแช่อิ่มอบแห้ง และพร้อมจะถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ผู้สนใจทั่วไปรวมถึงผู้ประกอบการระดับอุตสาหกรรม



สถานที่ติดต่อ :

สนใจขอให้บริการโปรดติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่ :

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

35 หมู่ 3 เทคโนโลยีธานี ตำบลคลองห้า อำเภอลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120 โทร. 0 2577 9000 ต่อ 9136, 9131