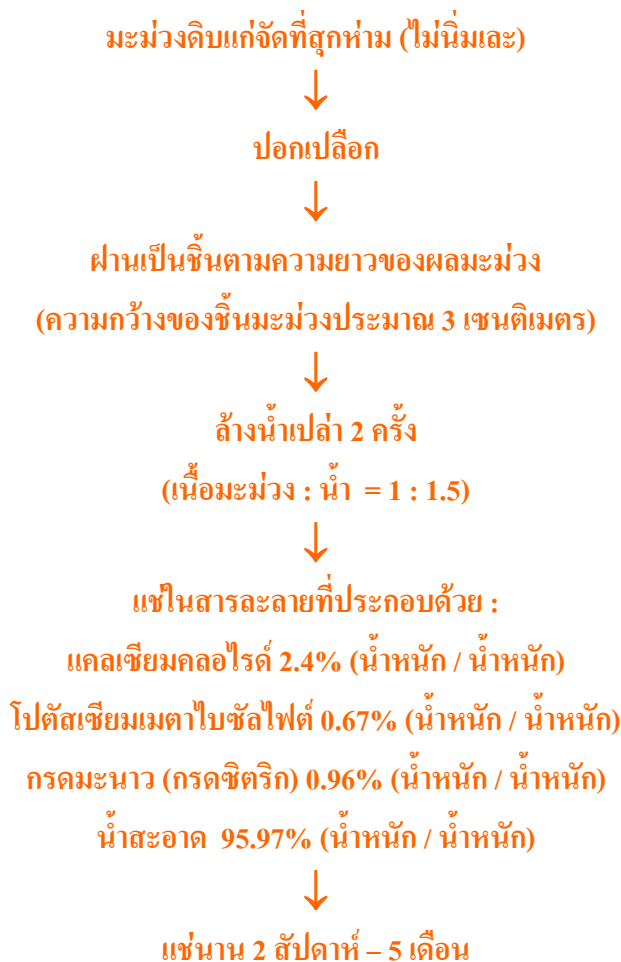


## การผลิตมะม่วงแช่อิ่มอบแห้ง

- มะม่วงแช่อิ่มอบแห้ง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเนื้อมะม่วงมาแช่น้ำมะม่วงที่ความเข้มข้น 35%, 40% และ 45% ตามลำดับ เป็นเวลา 3 วัน ระยะเวลาในการแช่น้ำมะม่วงแต่ละวันมีความเข้มข้นประมาณ 21-24 ชม. และนำไปอบแห้ง
- ลักษณะมะม่วงแช่อิ่มอบแห้งที่ได้เนื้อสัมผัสนุ่มไม่แข็งกระด้างหรือเหนียวเกินไป รสชาติกลมกล่อม

## กระบวนการแช่มะม่วงในสารละลาย



หมายเหตุ : นำส่วนผสมทั้งหมดละลายในน้ำสะอาด (ไม่ควรใช้น้ำบาดาล) ควรใช้น้ำสะอาดสำหรับดื่ม

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

พร้อมจัดฝึกอบรมการผลิตกระท้อนแช่อิ่มอบแห้ง

โดยจัดที่ วว. รุ่นละ 20 คน ค่าลงทะเบียนท่านละ 1,000 บาท ใช้เวลาฝึกอบรม 1 วัน

ผู้สนใจติดต่อได้ที่ฝ่ายฝึกอบรม โทร. 0 2579 1121-30 ต่อ 1108, 1152, 1126

## กระบวนการผลิตมะม่วงเชื่อมอบแห้ง

นำมะม่วงชิ้นที่แช่สารละลาย

มาล้างด้วยน้ำเปล่า 4 ครั้ง

(เนื้อมะม่วง : น้ำ = 1 : 1.5)



ล้างด้วยน้ำอุ่น 3 ครั้ง (อุณหภูมิประมาณ 80 องศาเซลเซียส)



สะเด็ดน้ำ 5 นาที



แช่ในน้ำมะม่วงที่มีความเข้มข้น  $35 \pm 2\%$  (น้ำหนัก/น้ำหนัก) นาน 21 - 24 ชั่วโมง)

น้ำหนักเนื้อมะม่วง : น้ำหนักน้ำมะม่วง = 1 : 0.8



แช่ในน้ำมะม่วงที่มีความเข้มข้น  $40 \pm 2\%$  (น้ำหนัก/น้ำหนัก) นาน 21 - 24 ชั่วโมง)



แช่ในน้ำมะม่วงที่มีความเข้มข้น  $50 \pm 2\%$  (น้ำหนัก/น้ำหนัก) นาน 21 - 24 ชั่วโมง)



ล้างเนื้อมะม่วงด้วยน้ำอุ่น (อุณหภูมิประมาณ 70 องศาเซลเซียส)

(เนื้อมะม่วง : น้ำอุ่น = 1 : 1.5) 30 วินาที



อบที่อุณหภูมิ 50 - 55 องศาเซลเซียส



นาน 8 - 9 ชั่วโมง



บรรจุถุงพลาสติกปิดผนึก

## ต้นทุนมะม่วงแช่อิ่มอบแห้ง

ต้นทุนมะม่วงแช่อิ่มอบแห้ง 1 กิโลกรัม (ไม่รวมค่าแรงงานและบรรจุภัณฑ์)					
ราคาผล มะม่วงต่อ กิโลกรัม	ต้นทุนแปรผัน ผลมะม่วง 3.80 กิโลกรัม	ต้นทุนคงที่ ส่วนประกอบอื่นๆ (น้ำตาล, สารเคมี ฯลฯ)	ค่าแก๊สดม้มน้ำเชื่อม	ค่าแก๊สอบแห้ง	ราคารวม* มะม่วงแช่อิ่มอบแห้ง (บาท)
5	19	72.0	ใช้แก๊ส 0.15 กิโลกรัม (20 บาท/กิโลกรัม) = 3 บาท	ใช้แก๊ส 0.2 กิโลกรัม (20 บาท/กิโลกรัม) = 4 บาท	98.0
6	22.8	72.0			101.8
7	26.6	72.0			105.6
8	30.4	72.0			109.4
9	34.2	72.0			113.2
10	38.0	72.0			117.0
11	41.8	72.0			120.8
12	45.6	72.0			124.6
13	49.4	72.0			128.4
14	53.2	72.0			132.2
15	57.0	72.0	136.0		

\*ราคารวม = ต้นทุนแปรผัน + ต้นทุนคงที่ + ค่าแก๊สดม้มน้ำเชื่อม + ค่าแก๊สอบแห้ง + ต้นทุนขั้นตอนการดองมะม่วง  
หมายเหตุ :- ราคาน้ำตาลทราย 16 บาท/กิโลกรัม, กรดมะนาว 333 บาท/กิโลกรัม, แคลเซียมคลอไรด์ 70 บาท/กิโลกรัม,  
เกลือเม็ด 15 บาท/กิโลกรัม, โปตัสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ 145 บาท/กิโลกรัม, กลีเซอริน 160 บาท/กิโลกรัม

การผลิตมะม่วงแช่อิ่มอบแห้งเป็นอีกวิธีหนึ่งในการช่วยแก้ปัญหาการราคาผลผลิตตกต่ำในช่วงที่มีผลผลิตออกสู่ตลาดมากเกินไป และยังเป็นการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยประสบการณ์ของสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) โดยฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร ซึ่งได้พัฒนาสูตรกระบวนการผลิตมะม่วงแช่อิ่มอบแห้ง และพร้อมจะถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ผู้สนใจทั่วไปรวมถึงผู้ประกอบการระดับอุตสาหกรรม

สถานที่ติดต่อ :

สนใจขอให้บริการโปรดติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่ :

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

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