

การยืดอายุการเก็บมะม่วงดองแช่เย็น

- มะม่วงดองแช่เย็น เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเนื้อมะม่วงดองมาแช่น้ำเชื่อมให้มีความหวานที่พอเหมาะ ที่นิยมผลิตโดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชน มีลักษณะการขายโดยบรรจุเนื้อในถุงพลาสติก ซึ่งมีอายุการเก็บรักษา 3-7 วัน ที่อุณหภูมิห้องหรืออาจอยู่ได้ 14 วันในตู้เย็น การยืดอายุการเก็บรักษามะม่วงดองแช่เย็นเป็นความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ดังนั้น วว. จึงได้ทดลองศึกษาและสรุปวิธีการเก็บรักษามะม่วงดองแช่เย็น ดังนี้
- นำมะม่วงดองแช่เย็น ที่มีความหวานพอเหมาะบรรจุถุงพลาสติกชนิดทนร้อน (อุณหภูมิน้ำเดือด 100°C.) พร้อมใส่น้ำเชื่อมที่มีความเข้มข้น 30% (น้ำหนัก/น้ำหนัก) อุณหภูมิ 80°C. แล้วปิดผนึกปากถุงให้ไม่มีอากาศเหลืออยู่ภายใน และนำไปแช่น้ำเย็นทันที
- ผลิตภัณฑ์มะม่วงดองแช่เย็นที่บรรจุในภาชนะด้วยวิธีดังกล่าวข้างต้น สามารถเก็บได้ที่อุณหภูมิห้องนานประมาณ 2 เดือน โดยมีลักษณะเนื้อมะม่วงยังคงความกรอบ และตรวจไม่พบเชื้อจุลินทรีย์ที่มาตรฐาน อย. กำหนด



ผลิตภัณฑ์มะม่วงดองแช่เย็น

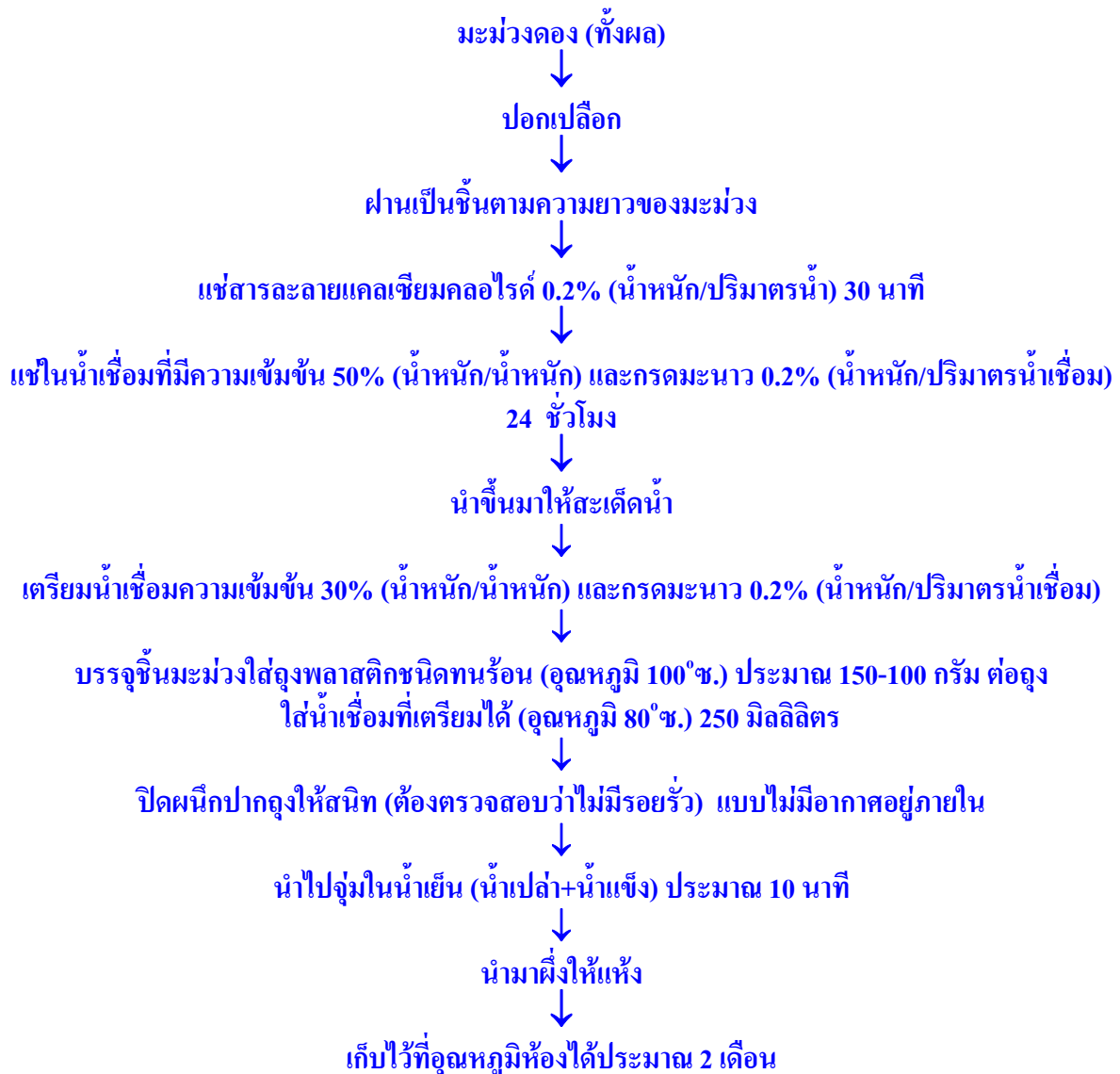
บรรจุถุงในถุงพลาสติกใสทนร้อนชนิด โพลีเอทิลีน เทอร์ฟทาเลต/ไนลอน/
คาสท์ โพลีโพรพิลีน

(Polyethylene terephthalate/Nylon/Cast polypropylene)

คำย่อคือ PET/NYLON/ CPP

ขนาดถุงที่ใช้ในการทดลอง คือ 220 มิลลิเมตร X 220 มิลลิเมตร

กระบวนการยืดอายุการเก็บมะม่วงดองแช่ส้ม



สถานที่ติดต่อ :

สนใจขอให้บริการโปรดติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่ :

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

35 หมู่ 3 เทคโนโลยีธานี ตำบลคลองห้า อำเภอลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120 โทร. 0 2577 9000 ต่อ 9135, 9131-9131