

- **ชื่อผู้ประดิษฐ์** รองศาสตราจารย์ ดร.รัชณี เจริญ, รองศาสตราจารย์ ดร.ศรีเวียง ฤทธิศักดิ์, รองศาสตราจารย์ ดร.วรรณทิชา **คุณงาม** คณะอุตสาหกรรมเกษตร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร
 - **เบอร์โทรภายใน** 7919, 7923, 7916
 - **Email** ratchanee.c@agro.kmutnb.ac.th, Sriwang.t@agro.kmutnb.ac.th, wanticha.s@agro.kmutnb.ac.th
-

รายละเอียดผลงาน

สูตรส่วนผสมผลิตภัณฑ์ฟองเต้าหู้หุ้มสาหร่ายทอดกรอบ ประกอบด้วย ฟองเต้าหู้แบบแผ่น สาหร่ายอบแห้ง และน้ำเคลือบ ที่ซึ่งส่วนผสมของน้ำเคลือบจะประกอบด้วย แป้งทอดกรอบ ผงปรุงรส พริกไทยป่น ผงชูรส น้ำมันงา ผงเมธิลเซลลูโลส และน้ำสะอาด มีการผลิตขึ้นตอนดังนี้ นำฟองเต้าหู้แบบแผ่นและสาหร่ายอบแห้งมาตัดเป็นแผ่นเล็ก ๆ เตรียมน้ำเคลือบโดยการนำผงเมธิลเซลลูโลสละลายในน้ำสะอาด แล้วเติมผงแป้งทอดกรอบ ผงปรุงรส พริกไทยป่น ผงชูรส น้ำมันงา คนให้เข้ากัน จากนั้นนำน้ำเคลือบมาทาบนแผ่นฟองเต้าหู้แบบแผ่นและสาหร่ายอบแห้ง แล้วนำเข้าตู้อบลมร้อนจนความชื้นลดลง จากนั้นนำไปลงทอด แล้วอบไล่ไขมันในตู้อบลมร้อน แล้วเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ในถุงสุญญากาศเพื่อคงความกรอบ ทำการปิดผนึกให้สมบูรณ์ จะได้เป็นผลิตภัณฑ์ฟองเต้าหู้หุ้มสาหร่ายทอดกรอบ