

- **ชื่อผู้ประดิษฐ์** ผศ.ดร.จันทิมา ภูงามเงิน, ดร.เจษฎา ทิพย์มณเฑียร
  - **หน่วยงาน** คณะอุตสาหกรรมเกษตร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร
  - **เบอร์โทรภายใน**
  - **Email**
- 

#### รายละเอียดผลงาน

การประดิษฐ์นี้เป็นการพัฒนากระบวนการผลิตปลาตุกรมคว้น ซึ่งมีกรรมวิธีการผลิตคือ นำปลาคูคัดขนาดให้มีขนาดน้ำหนักต่อตัว 0.6-0.8 กิโลกรัม มาทำการตัดหัว ผ่าท้อง ควักไส้แล้วล้างทำความสะอาด แล้วแช่ปลาในน้ำเกลือเจือจาง 10 เปอร์เซ็นต์ (เกลือ 100 กรัม : น้ำ 1000 มิลลิตร) เป็นเวลา 15 นาที แล้วผึ่งให้สะเด็ดน้ำ 15 นาที จากนั้นทำการอบด้วยเครื่องอบแห้งแบบลมร้อนที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 1 ชั่วโมง จากนั้นทำการรมควันนาน 3 ชั่วโมง แล้วอบแห้งต่ออีก 6 ชั่วโมง นำมารวมควันครั้งที่ 2 นาน 3 ชั่วโมง อบแห้งต่ออีก 20 ชั่วโมง ซึ่งรวมใช้เวลาทั้งกระบวนการผลิตปลาตุกรมคว้น 35 ชั่วโมง จะได้เป็นผลิตภัณฑ์ปลาตุกรมคว้นที่แห้ง มีสีน้ำตาลและมีกลิ่นหอมของควัน เก็บรักษาไว้ได้ที่อุณหภูมิ 30 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิห้อง)