

- **ชื่อผู้ประดิษฐ์** ผศ. ดร.ปิยะรัชต์ กุลเมธี, น.ส.นิลุบล แจ้งดี, น.ส.นัทธยา เข้มกำลัง,
 - **หน่วยงาน** คณะอุตสาหกรรมเกษตร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร, คณะอุตสาหกรรมเกษตร,
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ
 - **Email** piyarach.k@agro.kmutnb.ac.th, teerawan.s@agro.kmutnb.ac.th
-

รายละเอียดผลงาน

การประดิษฐ์นี้เป็นการพัฒนาสูตรการจี้แนนเยลลี่ผักปลัง ซึ่งส่วนผสมประกอบด้วยเมือกผักปลัง น้ำตาลทราย กรดซิตริก และคาราจีแนน และมีกรรมวิธีการผลิตตามขั้นตอนดังนี้ เตรียมส่วนผสมเมือกผักปลังโดยนำผักปลังมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ นำไปอบแห้งแล้วปั่นละเอียดจนเป็นผงผักปลัง จากนั้นนำไปหมั่นเหวี่ยงแยกกากออกจากส่วนใส นำส่วนใสที่เป็นเมือกผักปลังมาต้มให้ร้อน เติมน้ำตาลครึ่งส่วนแรก คนจนน้ำตาลละลายหมด แล้วค่อยๆ ผสมคาราจีแนน กรดซิตริก และน้ำตาลครึ่งส่วนที่เหลือ คนเบาๆ ไม่ให้เกิดฟอง เทใส่ภาชนะบรรจุแล้วทิ้งไว้ให้คงตัวที่อุณหภูมิห้อง จากนั้นเก็บแช่เย็นที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส ได้เป็นผลิตภัณฑ์คาราจีแนนเยลลี่ผักปลังที่สามารถรับประทานได้ และยังเป็นการเพิ่มรูปแบบที่หลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์จากผักปลัง เพิ่มคุณประโยชน์ให้กับผลิตภัณฑ์และเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับสมุนไพร รวมทั้งช่วยเผยแพร่สมุนไพรให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น