



คณะผู้วิจัย

ในอัตราส่วน 1:1 และกลูโคสซีรีป 7 เปอร์เซนต์ อบและเทลงภาคเกลี่ยให้เรียบ จะขึ้นรูปแผ่น กะเพราได้ดี

**เคลือบด้วยเจลแข็ง**

การเคลือบแผ่นกะเพราด้วยเจลแข็งมันส์ ะหลังที่มีอัตราส่วน แป้งน้ำ เท่ากับ 1:15 แล้ว นำไปอบแห้ง จากนั้นศึกษาอุณหภูมิในการทอด พบว่า ที่อุณหภูมิ 185 องศาเซลเซียส นาน 4 วินาที กะเพราแผ่นมีความกรอบและมีลักษณะ ปรากฏที่ดี เมื่อนำแผ่นกะเพราทอดมาเคลือบ เครื่องปรุงรส 42 เปอร์เซ็นต์ เกลือ 5 เปอร์เซ็นต์ และซอสถั่วเหลือง 53 เปอร์เซ็นต์ นำไปอบต่อที่ อุณหภูมิ 95 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 10 นาที กะเพราแผ่นปรุงรสที่ได้ มีความชื้น 2.88 เปอร์เซ็นต์ ไขมัน 23.01 เปอร์เซ็นต์ ใยอาหาร 12.72 เปอร์เซ็นต์ และคลอโรฟิลล์ เท่ากับ 137.46 ppm (Part Per Million) และสามารถเก็บ รักษาไว้ที่อุณหภูมิห้องได้นานกว่า 90 วัน เมื่อ บรรจุถุงโดยใช้สารดูดซับออกซิเจนร่วมกับ ผลิตภัณฑ์ ก็สามารถเก็บรักษาได้นานกว่า 90 วัน

# ภูมิปัญญา ไทย

● ช่างแกะ ทองเกียรติกุล

ในยุคปัจจุบัน อาหารว่างประเภท ขบเคี้ยวมีหลากหลาย มีทั้งรูป รส กลิ่นสิ่งเคราะห์ หรือบางอย่างก็มา จากธัญพืชเพื่อสุขภาพ ล้วนแต่มีให้เลือกว่าจะ สรรหาสิ่งไหนที่ต้องการ ที่ภาควิชาเทคโนโลยี อาหารคณะวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยรามคำแหง (มร.) วิจัยใบกะเพราแผ่นปรุงรส มีหัวหน้า โครงการคือ ผศ.รสิตา ไอสถานนท์ และกลุ่ม ผู้วิจัย คุณณัฐชฎิภรณ์ กุศลสง คุณณภัค เสมา ใหญ่ และ คุณอาทิตย์ ฐรวศิษฐ์เมธา

**เพิ่มมูลค่าใบกะเพรา**

ผู้วิจัยจึงมีแนวคิดที่จะนำผักกะเพรา มา เป็นอาหารว่าง เป็นการเพิ่มมูลค่าของ

## รามคำแหง เพิ่มมูลค่าใบกะเพรา ปรุงรสทอดกรอบเป็นของขบเคี้ยว

ผักกะเพรา ผลิตภัณฑ์ผักกะเพราแผ่นปรุงรส เป็นอาหารว่างที่มีใยอาหารสูง เหมาะกับ ผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ

“ที่ผ่านมา ในตลาดจะพบว่า มีสาหร่าย ญี่ปุ่นทอดบรรจุถุงขาย จึงคิดว่าทำไมไม่หยิบ ใบกะเพราของไทยมาทำเป็นแผ่นปรุงรสบรรจุ ถุงขายบ้าง เพราะกะเพราก็เป็นสมุนไพรชนิด หนึ่งเหมือนกัน” ผู้วิจัย บอก

**ทดลองศึกษา**

การศึกษากการผลิตผักกะเพราแผ่นปรุงรส พบว่า ลวกกะเพราในสารละลายโซเดียมไบ कारบอเนต ที่ความเข้มข้น 0.5 เปอร์เซ็นต์ เหมาะสมที่สุด ทำให้ใบกะเพรามีสีเขียวเข้ม และสูญเสียปริมาณคลอโรฟิลล์ เท่ากับ 4.69 เปอร์เซ็นต์จากนั้นนำผสมใบกะเพรากับน้ำ



สิ่งที่ได้

**กระบวนการผลิต**

- 1 กะเพรารวบน้ำ นำ กลูโคสซีรีป
- 2 บัณสมิให้ละเอียด
- 3 เทลงภาค เกลี่ยให้เรียบร้อย
- 4 อบ
- 5 เคลือบเจลแข็ง
- 6 อบ
- 7 ตัดเป็นแผ่น
- 8 ทอด
- 9 เคลือบเครื่องปรุงรส
- 10 อบ
- 11 บรรจุ

สนใจสอบถามรายละเอียดได้ที่ ภาควิชา เทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัย รามคำแหง โทร. (02) 310-8407 ต่อ 12

เคบิกเกษตรยุคใหม่ สำหรับเกษตรกรมืออาชีพ เทคโนโลยีสำหรับเพิ่มผลผลิต และคุณภาพ

New Revolution Products for Plant Yield and Quality



Products for Professional

เพิ่มผลผลิต เพิ่มความหวาน เพิ่มปริมาณ เพิ่มคุณภาพ เพิ่มความแข็งแรง เพิ่มความต้านทานโรค

เพิ่มผลผลิต เพิ่มความหวาน เพิ่มปริมาณ เพิ่มคุณภาพ เพิ่มความแข็งแรง เพิ่มความต้านทานโรค

เพิ่มผลผลิต เพิ่มความหวาน เพิ่มปริมาณ เพิ่มคุณภาพ เพิ่มความแข็งแรง เพิ่มความต้านทานโรค

บริษัท กฤษณา มาร์เก็ตติ้ง จำกัด  
1010/16 อ.พนาสนะ อ.บางบัวทอง จ.นนทบุรี 11000  
โทร. 0-2633-8072 โทรสาร 0-2338-3104  
E-mail krisna.mkt@gmail.com