

เทคโนโลยีแปรรูปมะม่วงสดตัดแต่ง ผ่านกระบวนการแปรรูปน้อยที่สุด เพื่อการส่งออก



มะม่วงเป็นผลไม้ส่งออกที่สำคัญของประเทศไทย ปัจจุบันได้รับการส่งเสริมเพื่อการขยายตลาดส่งออก แต่มีปัญหาสำคัญสองประการที่ทำให้มะม่วงไทยไม่สามารถขยายตลาดไปได้มาก คือ การเกิดโรคราดำที่ผิวเปลือกของผลมะม่วง ทำให้อายุการเก็บของผลมะม่วงที่เกิดโรคราดำนี้เหลือเพียงประมาณ 7 วัน และการด้อยคุณภาพของผลมะม่วงที่ผ่านการอบไอน้ำ เพื่อทำลายเชื้อของแมลงวันผลไม้ ทีมวิจัยจึงได้พัฒนาเทคโนโลยี เพื่อแปรรูปมะม่วงสดตัดแต่งผ่านกระบวนการแปรรูปน้อยที่สุดเพื่อเพิ่มโอกาสในการส่งออกมะม่วง

จุดเด่น

ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความสะดวกในการรับประทาน และยังคงคุณภาพที่สด มีอายุการเก็บค่อนข้างยาว ทำให้สามารถเพิ่มช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้

ผู้รับการถ่ายทอด : บริษัท กำแพงแสน คอมเมอร์เชียล จำกัด เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2553

นักวิจัย : รศ.ดร. ทิพย์วรรณ งามศักดิ์ และคณะ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

ทรัพย์สินทางปัญญา : อนุสิทธิบัตร เลขที่คำขอ 0203000422 เรื่อง กรรมวิธีการแปรรูปน้อยที่สุด และการบรรจุแบบดัดแปลงบรรยากาศของผลไม้สดเมืองร้อนตัดแต่ง

