

ชื่อเรื่อง (ไทย)...ศักยภาพของสารสกัดจากใบมะม่วงหิมพานต์ต่อการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์

ชื่อเรื่อง (อังกฤษ)...Potential use of young cashew (*Anacardium occidentale* L.) leaves extract on prolong shelf - life of meat product



ผศ.ดร.สุภาษิต ชุกกลิ่น

แหล่งทุน...งบประมาณแผ่นดิน

ปีงบประมาณ...2560 คณะ ...อุตสาหกรรมเกษตร

หลักแนวคิดในการสร้างนวัตกรรม



ใบมะม่วงหิมพานต์ crude extract กุนเชียง

งานวิจัยนี้นำเอาใบมะม่วงหิมพานต์มาสกัดสารประกอบฟีนอลิกเพื่อใช้เป็นสารต้านออกซิเดชันและสารต้านจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์กุนเชียงหมูในการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส นาน 21 วัน โดยสารสกัดใบมะม่วงหิมพานต์มีประสิทธิภาพในการป้องกันการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์และการเกิดออกซิเดชันของไขมันในกุนเชียงได้

การประยุกต์ใช้

Antioxidant and antimicrobial extract for food product

- Meat product



Chinese sausage

ลักษณะเด่นของสิ่งประดิษฐ์และคุณค่าในงานสร้างสรรค์

- **Ultrasound extraction** : วิธีการสกัดที่ช่วยลดเวลาและเพิ่มประสิทธิภาพในการสกัด
- **Cashew leaf extract** : สารสกัดที่สามารถใช้ทดแทนสารต้านออกซิเดชันสังเคราะห์ ป้องกันการเกิดออกซิเดชันในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีไขมันและน้ำมัน และปลอดภัยต่อผู้บริโภค



หน่วยงานที่ใช้ประโยชน์

- ผู้ประกอบการอาหารจากผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์สามารถนำผงสกัดใบมะม่วงหิมพานต์เติมลงในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ เช่น กุนเชียง หมูยอ เป็นต้น ทำให้สามารถช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และผู้บริโภคมีความปลอดภัย