

โครงการย่อยที่ 3: การวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากหอยเป๋าฮื้อ

วัตถุประสงค์

1. ศึกษาวิธีการดูแลรักษาหอยเป๋าฮื้อหลังการจับเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมการแปรรูป
2. พัฒนาผลิตภัณฑ์หอยเป๋าฮื้อเพื่อเพิ่มมูลค่าในรูปแบบของอาหารพร้อมบริโภค ทั้งชนิด แช่แข็งและฆ่าเชื้อด้วยความร้อน
3. ทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค และวิเคราะห์ต้นทุนความเป็นไปได้ทางการตลาด

ขั้นตอนการดำเนินการ

- ศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพ เคมี และจุลชีววิทยา ของหอยเป๋าฮื้อที่ได้จากการเพาะเลี้ยงและแหล่งธรรมชาติ
- ศึกษาวิธีการเตรียมหอยเป๋าฮื้อ เพื่อการแปรรูป และกำหนดวิธีที่เหมาะสมในการเก็บรักษาหอยเป๋าฮื้อ
- พัฒนาผลิตภัณฑ์หอยเป๋าฮื้อเพื่อเพิ่มมูลค่าในรูปแบบของอาหารพร้อมบริโภค ทั้งชนิด แช่เยือกแข็งและฆ่าเชื้อด้วยความร้อน จำนวน 12 รูปแบบ เช่น ข้าวอบเป๋าฮื้อแช่เยือกแข็ง พัดขี้เมาหอยเป๋าฮื้อพร้อมข้าวสวยแช่เยือกแข็ง สปาเกตตี้ราดซอสครีมเป๋าฮื้อแช่เยือกแข็ง โจ๊กเป๋าฮื้อทั้งชนิดแช่เยือกแข็งและฆ่าเชื้อด้วยความร้อนบรรจุใน Retort Pouch เป๋าฮื้อตุ๋นยาจีน ใน retort Pouch และศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์
- ทดสอบทางการตลาด การยอมรับของผู้บริโภค วิเคราะห์ต้นทุนของผลิตภัณฑ์



เป้าหมายเชิงยุทธศาสตร์

- เทคโนโลยีการเตรียมวัตถุดิบและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหอยเป๋าฮื้อ
- ผลิตภัณฑ์จากหอยเป๋าฮื้อ
- มีหน่วยงานภาครัฐและเอกชนนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์

