

**งานวิจัยและพัฒนาที่พร้อมจะถ่ายทอด**  
**“กระบวนการผลิตลูกชิ้นและไส้กรอกจากปลาน้ำจืด”**

<b>ผลิตภัณฑ์/เทคโนโลยีที่จะถ่ายทอด</b>	กระบวนการผลิตลูกชิ้นและไส้กรอกจากปลาน้ำจืด
<b>ชื่อโครงการวิจัย</b>	การพัฒนากระบวนการผลิตลูกชิ้นและไส้กรอกจากปลาน้ำจืด
<b>นักวิจัย</b>	จิรวัดน์ ยงสวัสดิกุล มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี
<b>ข้อมูลเบื้องต้น</b>	ปลาน้ำจืดแต่ละชนิดมีสมบัติเฉพาะตัวที่แตกต่างกัน ซึ่งคุณสมบัติดังกล่าวเป็นปัจจัยสำคัญในการนำมาแปรรูป คือ กิจกรมเอนไซม์โปรตีนเนสในกล้ามเนื้อทำให้เกิดเนื้อสัมผัสนุ่มและ ในขณะที่กิจกรมเอนไซม์ทรานสกลูทามิเนสในกล้ามเนื้อส่งผลในการเร่งปฏิกิริยาการเชื่อมโยงสายโปรตีนกล้ามเนื้อให้เกิดโครงสร้างร่างแหของเจลที่แข็งแรง ดังนั้นเพื่อให้เกิดเจลที่ดี จึงต้องลดกิจกรมโปรตีนเนสและเพิ่มกิจกรมทรานสกลูทามิเนส เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาน้ำจืดที่มีคุณภาพดี ซึ่งปัจจุบันการแปรรูปปลาน้ำจืดในเชิงอุตสาหกรรมมีอยู่ค่อนข้างจำกัด ส่งผลให้ปลาน้ำจืดในตลาดมีมูลค่าต่ำ อันมีเหตุผลมาจากความนิยมในการบริโภคผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นจากปลาน้ำจืด ยังไม่แพร่หลายมากนัก
<b>ข้อมูลที่ได้จากการศึกษา</b>	กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลาน้ำจืดและความรู้เบื้องต้นในการผลิต
<b>จุดเด่นของผลิตภัณฑ์</b>	เป็นเทคโนโลยีที่มีกระบวนการผลิตที่ไม่ซับซ้อน ทั้งยังได้รับความรู้พื้นฐานในการผลิตทำให้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ทำผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบที่เป็นเนื้อปลาชนิดต่างๆ ได้หลากหลาย
<b>สถานภาพผลิตภัณฑ์</b>	พร้อมที่จะถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่บริษัท/หน่วยงานที่สนใจ
<b>สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา</b>	
<b>ผู้สนับสนุนทุนวิจัย</b>	ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (BIOTEC)
<b>ผู้ประสานงาน/ ติดต่อสอบถาม</b>	นายปณิธาน ลีละธนาวิทย์ ฝ่ายพัฒนาธุรกิจและกฎหมายเทคโนโลยีชีวภาพ ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (BIOTEC) 113 อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย ถนนพหลโยธิน ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหนึ่ง ปทุมธานี 12120 โทร 02-564-6700 ต่อ 3128 โทรสาร 02-564-6701 E-mail : <a href="mailto:panitan@biotec.or.th">panitan@biotec.or.th</a>