

งานวิจัยและพัฒนาที่พร้อมจะถ่ายทอด
“การเก็บรักษาชิ้นปลากะพงขาวสดโดยการบรรจุแบบดัดแปลงบรรยากาศ”

ผลิตภัณฑ์/เทคโนโลยีที่จะถ่ายทอด	การเก็บรักษาชิ้นปลากะพงขาวสดโดยการบรรจุแบบดัดแปลงบรรยากาศ
ชื่อโครงการวิจัย	การยืดอายุการเก็บรักษาชิ้นปลากะพงขาวโดยการบรรจุแบบดัดแปลงบรรยากาศ
นักวิจัย	สุทธวัฒน์ เบญจกุล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
ข้อมูลเบื้องต้น	ปลากะพงขาว เป็นปลาที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของภาคใต้รวมทั้งภูมิภาคอื่นๆ ของประเทศไทย เพราะได้รับความนิยมบริโภคทั้งในประเทศและประเทศใกล้เคียง เช่น มาเลเซีย และสิงคโปร์ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นการจำหน่ายในลักษณะปลาทั้งตัว แต่ในปัจจุบันปลากะพงขาวในรูปแบบที่พร้อมปรุง เช่น เนื้อปลาแลหรือปลาชิ้น ได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้นเนื่องจากมีความสะดวกสบายให้กับผู้บริโภค ดังนั้นกรรมวิธีหรือเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ที่สามารถคงความสดของสินค้าไว้ได้นานที่สุดจึงเข้ามามีส่วนช่วยให้เกิดการขยายตัวของตลาด การบรรจุแบบดัดแปลงบรรยากาศจึงเป็นแนวทางในการยืดอายุการเก็บรักษาและสามารถลดการใช้สารกันบูด รวมทั้งสร้างความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์ในท้องตลาดได้
ข้อมูลที่ได้จากการศึกษา	กระบวนการบรรจุชนิดดัดแปลงบรรยากาศ สำหรับยืดอายุการเก็บรักษาชิ้นปลากะพงขาวสดระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำ
จุดเด่นของผลิตภัณฑ์	สามารถเก็บรักษาชิ้นปลากะพงขาวสดได้นานกว่า 3 สัปดาห์ เพิ่มความเป็นไปได้ในการส่งออก เป็นสินค้า consumer product
สถานภาพผลิตภัณฑ์	พร้อมที่จะถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่บริษัท/หน่วยงานที่สนใจ รวมทั้งการร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์ในขั้นต่อไปๆร่วมกัน
สถานภาพทรัพย์สินทางปัญญา	
ผู้สนับสนุนทุนวิจัย	ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (BIOTEC)
ผู้ประสานงาน/ ติดต่อสอบถาม	นายปณิธาน ลีละธนาวิทย์ ฝ่ายพัฒนาธุรกิจและกฎหมายเทคโนโลยีชีวภาพ ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (BIOTEC) 113 อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย ถนนพหลโยธิน ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหนึ่ง ปทุมธานี 12120 โทร 02-564-6700 ต่อ 3128 โทรสาร 02-564-6701 E-mail : panitan@biotec.or.th