

งานวิจัยและพัฒนาที่พร้อมจะถ่ายทอด
“การปรับปรุงคุณภาพของเจลซูริมิที่ผลิตจากปลาแช่แข็ง”

ผลิตภัณฑ์/เทคโนโลยีที่จะถ่ายทอด	การปรับปรุงคุณภาพของเจลซูริมิที่ผลิตจากปลาแช่แข็ง
ชื่อโครงการวิจัย	การปรับปรุงคุณภาพของเจลซูริมิที่ผลิตจากปลาแช่แข็ง
นักวิจัย	สุทธวัฒน์ เบญจกุล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
ข้อมูลเบื้องต้น	ซูริมิเป็นเนื้อปลาสดที่ผ่านการล้างน้ำเพื่อเพิ่มความเข้มข้นของโปรตีนไมโอไฟบริลที่เป็นโปรตีนหลักในการเกิดเจลซูริมิ ซึ่งใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์หลายชนิดที่ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เพราะมีลักษณะเนื้อสัมผัสเฉพาะตัวและมีคุณค่าทางโภชนาการสูง เนื่องจากความสดของปลาที่มีความสำคัญต่อคุณภาพของซูริมิอย่างมาก จากสาเหตุเรื่องการเสื่อมสภาพของโปรตีนกล้ามเนื้อในเนื้อปลาระหว่างการแช่แข็ง ดังนั้นซูริมิที่ผลิตจากปลาแช่แข็งจึงมีคุณภาพด้อยกว่าซูริมิที่ผลิตจากปลาสด
ข้อมูลที่ได้จากการศึกษา	กระบวนการปรับปรุงคุณภาพของเจลซูริมิที่ผลิตจากปลาแช่แข็ง โดยพัฒนาวิธีในการกลับคืนสู่สภาพธรรมชาติของโปรตีนโดยใช้สารรีดิวซิ่ง ร่วมกับการใช้สารเติมแต่งในการเพิ่มความแข็งแรงของเจล
จุดเด่นของผลิตภัณฑ์	ช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถใช้ปลาแช่แข็งเป็นวัตถุดิบในการผลิตซูริมิที่มีคุณภาพดีใกล้เคียงกับซูริมิที่ผลิตจากปลาสด โดยไม่ต้องเปลี่ยนกระบวนการผลิตมากนัก เพียงแต่เพิ่มขึ้นตอนเข้าไปเท่านั้น
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