



จดหมายข่าวงานวิจัยและบริการวิชาการแม่โจ้

สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ฉบับที่ 43 ประจำเดือนกรกฎาคม 2565

Longaniqu: มากกว่าผลิตภัณฑ์ดูแลผิว (Longaniqu: Beyond Skin Care Products)



ผลงานโดย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชุดิมา คงจรรณ

สังกัด : คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ลำไยตากเกรดเป็นผลผลิตทางการเกษตรที่ขายไม่ได้ราคาหรือถ้าขายได้ก็จะได้ราคาต่ำมากซึ่งเกษตรกรไม่นิยมนำมาขายส่วนใหญ่จะนำไปทิ้งหรือใช้เป็นปุ๋ย แต่เนื่องจากลำไยเป็นผลไม้ที่อุดมด้วยสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ เช่น กรดแกลลิก กรดแทนนิก กรดเอลลาจิก เป็นต้น ดังนั้นหากนำลำไยตากเกรดมาสกัดเอาสารสำคัญมาใช้ประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่มหรือเครื่องสำอางจะเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับลำไยตากเกรดซึ่งจัดเป็นวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร

ลักษณะผลงาน

การสกัดสารสำคัญจากเนื้อลำไยตากเกรดมาเป็นส่วนผสมของครีมและโลชั่นบำรุงผิว

ความเป็นนวัตกรรม

การสกัดสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพจากเนื้อลำไยสดด้วยหม้อนึ่งแรงดัน หลังจากวิเคราะห์ความสามารถในการต้านออกซิเดชันแล้วนำไปทำเป็นผงแล้วจึงนำไปตั้งตำรับครีมและโลชั่น ซึ่งผลการทดสอบการระคายเคืองพบว่าครีมและโลชั่นลำไยสูตรที่พัฒนาขึ้นไม่เหมาะกับผิวบอบบางแพ้ง่าย

การนำผลงานไปใช้ในเชิงพาณิชย์

ครีมและโลชั่นลำไยที่พัฒนาขึ้นมีความพร้อมในการใช้งานเนื่องจากได้ผ่านการทดสอบลักษณะทางกายภาพและการทดสอบการระคายเคือง อีกทั้งยังมีใบรับรองแจ้งรับจ้างผลิตเครื่องสำอางเรียบร้อยแล้ว



รางวัลที่ได้รับ

- รางวัลเหรียญทอง (Gold Prize) จากการประกวดในงาน International Invention and Design Competition 2019 (IIDC 2019) ระหว่างวันที่ 4 – 6 ธันวาคม 2562 ณ เขตบริหารพิเศษฮ่องกง ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน
- รางวัลพิเศษ (Special Award) จาก IIDC 2019

ปฏิทินกิจกรรมอบรม / เสวนา

01

อบรม การยกระดับคุณภาพเมล็ดพันธุ์ด้วย เทคโนโลยีการเคลือบเมล็ดพันธุ์สมัยใหม่

วันที่ 1-2 สิงหาคม 2565 เวลา 08.30-16.30 น. อบรม “การยกระดับคุณภาพเมล็ดพันธุ์ด้วยเทคโนโลยีการเคลือบเมล็ดพันธุ์สมัยใหม่” สอบถามเพิ่มเติม หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาพืชไร่ คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ (053) 873-611
>>> ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ : <https://kb.mju.ac.th/calendarDetail.aspx?ID=2199>

02

อบรม พื้นฐานอาชีพครูฝึกสุนัข สำหรับผู้ที่สนใจประกอบอาชีพฝึกสุนัข ผู้ที่สนใจฝึกสุนัขด้วยตนเอง และนักเรียนที่สะสม portfolio

วันที่ 6 สิงหาคม 2565 เวลา 09.00 น.-12.00 น. อบรม ขอเชิญเข้าร่วมโครงการอบรมพื้นฐานอาชีพครูฝึกสุนัข สำหรับผู้ที่สนใจประกอบอาชีพฝึกสุนัข สอบถามเพิ่มเติม คลินิกรักษาสัตว์ คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ค่าลงทะเบียน 500 บาท
>>> ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ : <https://kb.mju.ac.th/calendarDetail.aspx?ID=2201>



จดหมายข่าวงานวิจัยและบริการวิชาการแม่โจ้

สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ฉบับที่ 43 ประจำเดือนกรกฎาคม 2565

เทคนิคการบังคับกล้วยตากเครื่องกลางลำต้น

โดย : อาจารย์นิคม วงศ์นันตา / สังกัด : สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร



- สังเกตลักษณะใบกลาง จะม้วนหลวม ๆ และสั้นลง 1 ใน 3 ส่วน ของใบม้วนปกติ



- วัดความสูงจากพื้นดินขึ้นไป 1.50 เมตร และทำเครื่องหมาย



- ใช้มีดปลายแหลมกรีดตามรูป (9x15 cm)
- จากนั้นเจาะกาบใบออกเป็นชั้น ๆ และลึกจนกระทั่งถึงไส้กลาง แล้วตัดออก



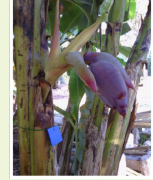
- ปิดกั้นส่วนด้านบนด้วยแผ่นพลาสติกแข็ง (แผ่นฟิวเจอร์บอร์ด) ใช้ค้อนตอกให้แน่น ปิดกั้น เพื่อป้องกันไส้กลางที่จะงอกขึ้นมาใหม่แทงทะลุขึ้นไป



- พ่นด้วยสารป้องกันศัตรูพืชทุก 7 - 10 วัน



- ไส้กลางจากใต้ดินงอกขึ้นมาชนแผ่นพลาสติกแข็ง ถูกบังคับให้นมเอนออกมานอกลำต้น



- ปลีกล้วยพัฒนาความยาวยื่นออกมา



- พัฒนาเป็นเครือกล้วย



- ตักเครื่องกลางลำต้นหลังตัดปลี



- พร้อมเก็บเกี่ยวผลผลิต



ขั้นตอนสำคัญในการดูแลรักษาผลผลิตกล้วยให้มีคุณภาพโดยทั่วไป ได้แก่ การพ่นสารป้องกันกำจัดศัตรูพืชการให้ธาตุอาหาร การให้น้ำ การตัดแต่ง ฯลฯ และรอจนกระทั่งถึงเวลาเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม



จดหมายข่าวงานวิจัยและบริการวิชาการแม่โจ้

สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ฉบับที่ 43 ประจำเดือนกรกฎาคม 2565

กล้วยอบแห้งเคลือบน้ำผึ้ง

โดย : อาจารย์ ดร.ประเทือง โชคประเสริฐ และ นางสาวนวพร ไชยกาล

สังกัด : มหาวิทยาลัยแม่โจ้ - แพร่ เฉลิมพระเกียรติ



กล้วยอบแห้งเคลือบน้ำผึ้ง เป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วย เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา โดยการอบแห้ง ซึ่งกล้วยที่ใช้จะเป็นกล้วยที่มีระยะการสุกที่ 2 ถึง 3 อีกทั้งในกระบวนการนี้ สามารถลดการเกิดสีน้ำตาลในกล้วยได้ และเพื่อเพิ่มรสชาติในกล้วยอบแห้งจะทำการเคลือบน้ำผึ้งอีกด้วย

วัตถุดิบ

- กล้วยห่ามที่มีระยะ 2 ถึง 3
- NaCl
- น้ำสะอาด
- น้ำผึ้ง
- กลูโคสไซรัป (แบบแซะ)
- น้ำตาลทราย

เครื่องมือและอุปกรณ์

- มีด หรือ ที่สไลด์ผลไม้
- กระดาษไขสำหรับรองอบ
- เชียง
- กะละมังพลาสติก
- ถ้วยตวงขนาด 1 ลิตร
- ถาดอะลูมิเนียม
- ทัพพี
- ถุงพลาสติกสำหรับบรรจุกล้วย
- ตู้อบแห้ง
- กระทะ

วิธีการทำ

1. ปอกเปลือกกล้วยห่ามที่มีระยะ 2 ถึง 3 และหั่นสไลด์ให้มีความหนา ประมาณ 3 มิลลิเมตร
2. จากนั้นนำไปแช่ลงในภาชนะที่มีน้ำเกลือ (เกลือ 5 กรัมต่อน้ำ 1 ลิตร) เป็นเวลา 15 นาที
3. แล้วนำขึ้นมาพักเพื่อให้แห้งเล็กน้อย จากนั้นเรียงบนถาดที่มีกระดาษไขสำหรับรองอบ ที่อุณหภูมิ 90 °C เป็นเวลา 1 ชั่วโมง



ในขั้นตอนการเตรียมน้ำผึ้งที่จะเคลือบกล้วยอบแห้ง

4. ละลายน้ำตาล 10 กรัม ในน้ำสะอาด 20 มิลลิลิตรลงในกระทะ โดยใช้ไฟอ่อน จากนั้นใส่กลูโคสไซรัป (แบบแซะ) ตามลงไป 20 กรัม แล้วเติมน้ำผึ้งลงไป 50 มิลลิลิตร จากนั้นเคี่ยวจนเหนียวประมาณ
5. แล้วนำน้ำผึ้งที่เตรียมไว้คลุกกับกล้วยที่อบแห้ง แล้วนำไปอบอีกครั้งที่อุณหภูมิ 90 °C เป็นเวลา 15 - 30 นาที แล้วนำออกมาพักให้หายร้อนและบรรจุลงในถุงพลาสติก จากนั้นซีลถุงเพื่อป้องกันความชื้นและสามารถเก็บอุณหภูมิห้องได้





Product Processing from **Cleistocalyx nervosum var. paniala fruit (Ma Kiang)**



Read with QR Code

Compiled by :

***Dr. Patpen Penjumras, Asst. Prof. Dr. Isara Wattananapakasem
Dr. Suparat Umnat, Suranchana Manonueang
Anukun ChanKaew, Angkhana Chomphum, Bang on Pinna***

*Learning center for processing products from organic products
Maejo University, Phrae Campus*