



SiriSOM

ผลิตภัณฑ์ชะลอเปรี้ยวของปลาสด

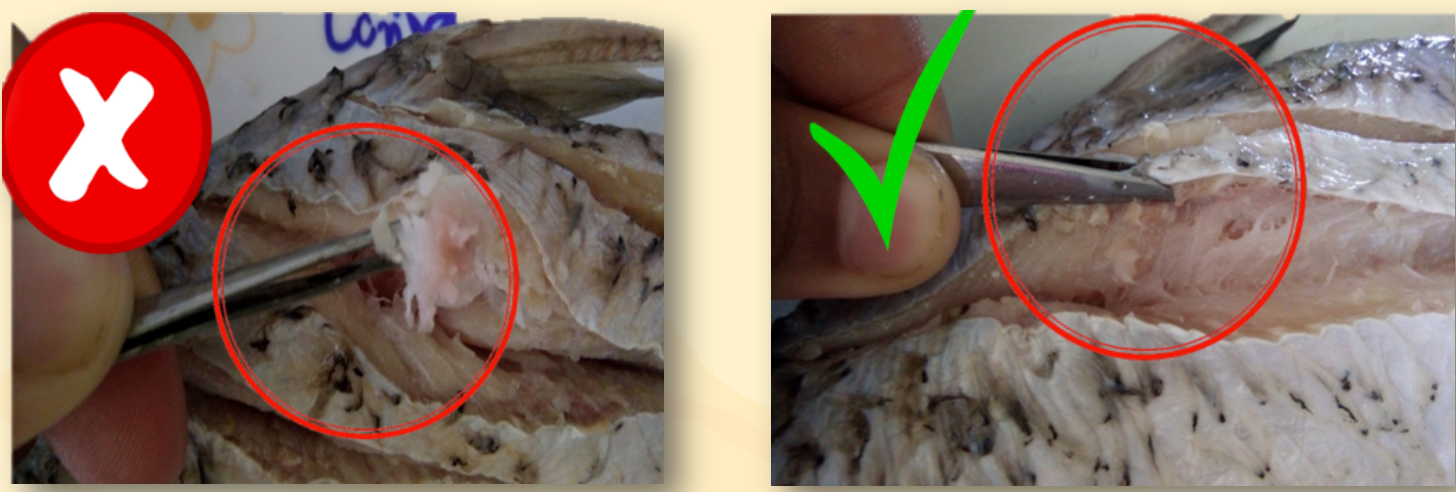
“ปลาสด” ผลิตภัณฑ์จากปลา ที่ผ่านกรรมวิธีการหมักด้วยเกลือ ข้าวสวย หรือข้าวเหนียวหนึ่ง และกระเทียม จนมีรสเปรี้ยว อาจทำจากปลาทั้งตัว หรือเฉพาะเนื้อปลาก็ได้ อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม มีการทำปลาสดขายมากกว่า 3 ตัน ต่อหนึ่งวัน เป็นรายได้สำคัญให้แก่คนในชุมชน แต่ถ้าปลาเปรี้ยวเกินไป ก็ไม่สามารถนำมาขายได้ และเวลาขนส่งนั้น จำเป็นต้องใช้น้ำแข็งปริมาณมาก จึงทำมีต้นทุนเพิ่มขึ้น

นวัตกรรมใหม่ในการชะลอความเปรี้ยวและยืดอายุ

ปลาสด

โดยไม่ต้องแช่เย็น

เนื้อแน่นคงเดิม ชะลอได้นานถึง 10 วัน



ปริมาณกรดแลคติกน้อยกว่า = เปรี้ยวน้อย



ขนส่งได้ไกลไร้ น้ำแข็ง

 ศรีส้ม SiriSOM

นางสาวชญานีกานต์ เจนการค้า | นางสาวพิมพ์ลวรรณ สุพะสอน
นายภาณุพงศ์ อินทะศรี | นางสาวชยมล ลิปูหนอง
นายชาญชล ลิปูหนอง | นายณัฐภัทร ไชยกา
อาจารย์ที่ปรึกษา : นางภาวิณี สุพลแสง

โรงเรียนสหราษฎร์รังสฤษดิ์

ผลงานนี้อยู่ระหว่างการดำเนินการขอความคุ้มครองด้านทรัพย์สินทางปัญญา
โดย ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ (NECTEC)

