ก 8427

เดลินิวส์ วันพฤหัสบดีที่ 19 มิถุนายน พ.ศ. 2551 ปีที่ 31 ฉบับที่ 7210
http://www.dailynews.co.th/

ผลิตหมูยอนวัตกรรมใหม่

ใส่กากมอลต์เพิ่มใยอาหาร

นักวิจัยและผู้ประกอบการหมูยอเชียงใหม่ ทำสำเร็จ ผสมกากมอลต์ที่ได้จากอุตสาหกรรมเบียร์สดมาเป็นสูตรหมูยอ พบคุณสมบัติเพิ่มใยอาหาร โปรตีนและช่วยขับสารพิษจากร่างกาย

นายสถิตคุณ สิงหลักษณ์ ผู้จัดการ ห้างหุ้นส่วนจำกัด เนื้อทิพย์ เปิดเผยว่า ได้เข้าร่วมกับโครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย (iTAP) ศูนย์บริหารจัดการเทคโนโลยี (TMC) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) เครือข่ายภาคเหนือ ในโครงการ "การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอเสริมใยอาหารจากกากมอลต์" โดยมี นางสุธยา พิมพ์พิไล ภาควิชาเทคโนโลยีทางอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และอุตสาหกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เป็นที่ปรึกษา

โครงการดังกล่าว มีวัตถุประสงค์พัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอ ให้มีส่วนผสมของใยอาหารที่ได้จากอุตสาหกรรมการผลิตเบียร์สด ซึ่งมีใยอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย จากการเข้าร่วมโครงการทำให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูยอจากส่วนผสมของใยอาหารที่ได้จากของเหลือใช้ที่เกิดจากอุตสาหกรรมการผลิตเบียร์สด เพราะกากมอลต์จะอุดมไปด้วยใยอาหารและโปรตีน ช่วยในด้านการขับถ่ายและการกำจัดสารพิษออกจากร่างกาย โดยจะเน้นวางจำหน่ายหมูยอที่มีส่วนผสมของกากมอลต์ภายในร้านจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพเป็นหลัก

ที่มา : http://www.dailynews.co.th/web/html/popup_news/Default.aspx?Newsid=167480&NewsType=1&Template=1

วิธีเลือกซื้อเต้าหู้ที่ไม่ใส่สารกันบูด

ใครที่ชอบทานเต้าหู้ วันนี้เดลินิวส์ออนไลน์มีวิธีเลือกซื้อเต้าหู้ที่ไม่ใส่สารกันบูดมาฝากกัน...

<u>เต้าหู้</u> เป็นอาหารที่มีโปรตีนสูง และนำมาประกอบอาหารกันอยู่เป็นประจำ ปัจจุบันเต้าหู้ที่เห็นขายกันอยู่ในท้องตลาด มีทั้งเต้าหู้สดและเต้าหู้อุตสาหกรรม

เต้าหู้สด ที่ผลิตด้วยวิธีธรรมชาติ จะไม่ใส่สารกันบูด เวลาใช้ควรซื้อมาแล้วใช้ประกอบอาหารทันที เต้าหู้ที่สดใหม่ จะมีกลิ่นหอม และรสดีที่สุด เต้าหู้ที่ทำขายในวันต่อวัน ไม่มีของเหลือค้างก็จะไม่มีสารกันบูด แต่ถ้าไม่มั่นใจอยากพิสูจน์ก็ทำได้โดยเอาเต้าหู้วางไว้เปล่อย ๆ ไม่ต้องหล่อน้ำเลี้ยง ไว้นอกตู้เย็น ถ้าไม่บูดเปรี้ยวในหนึ่งวัน ก็แสดงว่าเป็นเต้าหู้ที่ใส่สารกันบูด

เต้าหู้อุตสาหกรรม จะใช้ความร้อนสูงและบรรจุภัณฑ์มายืดอายุเต้าหู้ จะระบุอายุการเก็บไว้ต่าง ๆ กัน ถ้าบรรจุภัณฑ์พลาสติกสุญญากาศ จะระบุอายุตั้งแต่ 3-6 สัปดาห์ ส่วนเต้าหู้หลอดอายุ 6 สัปดาห์ มีผู้เชี่ยวชาญเรื่องเต้าหู้ ที่ทั่วโลกยอมรับ

William Shurtleff และ Akiko Aoyagi บอกว่า เต้าหู้อุตสาหกรรม ในบรรจุภัณฑ์ต่าง ๆ สามารถคงความสดอยู่ได้ประมาณ 7 วัน หลังจากนั้น ถึงไม่เสียแต่ก็ไม่สด รสชาติจะเสื่อมลง ดังนั้นควรซื้อ เต้าหู้ที่มีอายุไม่เกิน 7 วัน นับจากวันที่ผลิต

รู้อย่างนี้แล้วเวลาเลือกซื้อเต้าหู้ก็อย่าลืมดูดี ๆ จะได้ทานเต้าหู้อย่างปลอดภัย.

ที่มา : http://www.dailynews.co.th/web/html/popup_news/Default.aspx?Newsid=167480&NewsType=1&Template=1