

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ได้ข้อมูล ความรู้และทราบสภาวะการผลิตทั้งในกระบวนการให้ความร้อนระดับพาสเจอร์ไรส์ ความร้อนระดับสเตอริไลส์ และการใช้ระบบความดันสูงในการผลิตน้ำตาล โคนด ทราบคุณภาพ และการเปลี่ยนคุณภาพระหว่างการเก็บรักษาน้ำตาล โคนด สามารถพัฒนากระบวนการผลิตและถ่ายทอดเทคโนโลยีในการผลิตให้เกษตรกร กลุ่มชุมชนผู้ผลิตและโรงงาน ให้มีความถูกต้องเหมาะสมต่อไป

ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยในอนาคต

งานวิจัยที่น่าจะทำต่อไปคือการพัฒนากระบวนการผลิตและถ่ายทอดความรู้แก่ผู้ผลิต การควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

Output จากโครงการวิจัยที่ได้รับทุนจาก สกว.

1. Meenune, M., S. Tiapiboon and P. Thammaruvasik. 2003. Effect of high hydrostatic pressure treatment on palm sap. The 12th World Congress of Food Science and Technology. 16-20 July, Chicago, Illinois, USA. (International: Poster presentation)
2. Meenune, M., S. Tiapiboon and P. Thammaruvasik. 2003. Effect of high hydrostatic pressure treatment on changes in quality of palm sap. The 8th ASEAN Food Conference. 8-11 October 2003, Melia Hanoi hotel, Hanoi, Vietnam. (International: Oral presentation)
3. Meenune, M and P. Thammaruvasik. 2004. Effect of heat treatment on flavour changes in palm sap. J. Food Science and Technology (submitted)
4. Meenune, M., S. Tiapiboon and P. Thammaruvasik. 2004. Flavour stability in palm sap during high-pressure treatment. Food Chemistry. (In preparation)