

## แจงงานวิจัยแยมหน้าผิง

ศ.ดร.อัญชลี สวัสดิ์ธรรม อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตร สาขาเทคโนโลยีการผลิตพืชและภูมิทัศน์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล(มทร.)ธัญบุรี กล่าวถึงผลงานวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตน้ำผึ้งทานตะวันให้เป็นแยมหน้าผิง ว่าเทคโนโลยีการผลิตแยมหน้าผิงเป็นการเหนี่ยวนำให้น้ำผึ้งทานตะวันตกผลึก ให้อยู่ในสภาพครีมที่มีผลึกขนาดเล็ก เนื้อเนียนละเอียด และอยู่ในสภาวะที่เหมาะสม โดยต้องมีความชื้นที่ 18 เปอร์เซ็นต์ และใช้หัวเชื้อซึ่งเป็นผลึกขนาดเล็กที่มีลักษณะเป็นครีม ในปริมาณ 1 ส่วน ใสลงไปในน้ำผึ้งสดที่เก็บเกี่ยวจากรังผึ้งสด 2 ส่วน แล้วกวนเบาๆ ไปในทิศทางเดียวกัน ให้เป็นเนื้อเดียว นำเข้าสู่เยนในช่องปกติ เพื่อให้เกิดการตกผลึกได้เร็วยิ่งขึ้น ด้วยลักษณะเด่นของกลิ่น สี รสชาติและคุณค่าที่แตกต่างของแยมหน้าผิง ทำให้เกิดอรรถรสในการบริโภคน้ำผึ้งแก่ผู้บริโภค และมีผลดีด้านสุขภาพและความงาม เนื่องจากมีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีสารต้านอนุมูลอิสระ และขึ้นชื่อเรื่องการเป็นยาอายุวัฒนะ ทั้งยังมีวิตามินเกลือแร่ กรดอะมิโนและเอนไซม์ที่จำเป็นต่อร่างกาย

“เทคโนโลยีการผลิตแยมหน้าผิงนี้สามารถถ่ายทอดให้กับกลุ่มเกษตรกร หรือวิสาหกิจชุมชนนำไปใช้ผลิตแยมหน้าผิงเพื่อจำหน่ายเป็นการยกระดับน้ำผึ้งไทยไปอีกขั้น” ศ.ดร.อัญชลีกล่าว