



ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากจิ้งหรีด



จิ้งหรีดเป็นหนึ่งในแมลงที่นับเป็นสุดยอดอาหารหรือซูเปอร์ฟู้ดส์ (Super foods) โดยพบว่าการกินจิ้งหรีดช่วยให้แบคทีเรียที่มีประโยชน์ในลำไส้เติบโตเพิ่มจำนวนขึ้น ลดการอักเสบในร่างกาย และไม่เป็นอันตรายแม้รับประทานเข้าไปในปริมาณมาก จิ้งหรีดเป็นอาหารแนวใหม่ที่มีคุณประโยชน์ต่อมนุษย์โดยนอกจากจะมีโปรตีนสูงและมีสารอาหารอื่นๆ แล้ว ยังช่วยเสริมสร้างให้สุขภาพร่างกายโดยรวมแข็งแรงขึ้น

ที่มา: <https://www.bbc.com/thai/features-45077662>

1. การผลิตจิ้งหรีดปรุงรส

สูตรการผลิต

- ❖ จิ้งหรีดหนึ่ง 1 กิโลกรัม
- ❖ ซอสปรุงรสฝาเขียว 50 กรัม (2 ออนซ์)



ขั้นตอนการผลิต

วิธีการเตรียมจิ้งหรีดก่อนทำแห้ง

- นำจิ้งหรีดไปล้างให้สะอาด แล้วนึ่งในน้ำเดือด 10 นาที คลุกเคล้าด้วยซอสปรุงรสตามสัดส่วนที่ระบุ พักไว้ 15 นาที แล้วนำไปทำแห้ง

การทำแห้ง

1. การทำแห้งโดยวิธีการอบ

- นำจิ้งหรีดที่ผ่านการเตรียมข้างต้นไปอบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมง จากนั้นเพิ่มอุณหภูมิเป็น 70 องศาเซลเซียส แล้วอบต่อเป็นเวลา 3 ชั่วโมง นำออกจากตู้อบพักให้เย็น แล้วบรรจุถุง

2. การทำแห้งโดยวิธีการคั่ว

- นำจิ้งหรีดที่ผ่านการเตรียมข้างต้นไปตากแดดให้แห้ง 1 แดด จากนั้นไปคั่วด้วยไฟอ่อนเป็นเวลา 10 นาที (อาจเพิ่มเป็น 15 นาที หากจิ้งหรีดมีขนาดใหญ่) พักให้เย็น แล้วบรรจุถุง



ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากจังหวัด

2. การผลิตน้ำพริกจังหวัด

สูตรการผลิต

❖ จังหวัดนึ่ง	500	กรัม
❖ พริกชี้ฟ้าแดงแห้งเม็ดใหญ่	20	กรัม
❖ พริกแห้ง	15	กรัม
❖ กระเทียมเม็ดใหญ่	200	กรัม
❖ หัวหอมแดง	230	กรัม
❖ กะปิเผา	25	กรัม
❖ น้ำปลา	80	กรัม
❖ น้ำตาลปี๊บ	90	กรัม
❖ น้ำมะขามเปียก	100	กรัม
❖ น้ำมันสำหรับผัดน้ำพริก	40	กรัม

ขั้นตอนการผลิต

- แกะเมล็ดพริกชี้ฟ้าแดงออก ล้างให้สะอาด หั่นชิ้นเล็กๆ นำไปคั่วให้หอมและกรอบ
- นำพริกแห้งไปคั่วให้หอมแล้วโขลกรวมกับพริกแห้งให้ละเอียด
- คั่วหรือเผาหอม กระเทียม พักไว้
- นำจังหวัดนึ่งไปคั่วจนหอม ต้มให้ละเอียด
- โขลกส่วนผสม พริก หอม กระเทียม กะปิ ให้เข้ากัน แล้วใส่จังหวัดนึ่ง น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ น้ำมะขามเปียก
- นำน้ำมันใส่กะทะ พอร้อนจัดตักส่วนผสมที่โขลกไว้ลงผัดใช้ไฟอ่อนๆ ผัดจนเข้ากันดี ตักขึ้น พักให้เย็นแล้วบรรจุใส่ภาชนะ ปิดฝาให้สนิท

ข้อมูลโดย : ดร. พัชรเพ็ญ เพ็ญจำรัส ดร. อิศรา วัฒนนภาเกษม นายอนุกุล จันทร์แก้ว
 หน่วยงาน: สาขาเทคโนโลยีการอาหาร ร่วมกับอาคารโรงงานนำร่องอุตสาหกรรมเกษตร
 มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ต. แม่ทราย อ. ร่องกวาง จ. แพร่ 54140
 ติดต่อข้อมูลเพิ่มเติม: 086-5861786 ID line: patpen_mjup Email: p_atp@Hotmail.com

