

กระบวนการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากสับปะรด

สรุปเทคโนโลยี/กระบวนการที่พัฒนา :

- เป็นกระบวนการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากสับปะรดในขั้นตอนเดียวแบบ slow process ที่อาศัยกิจกรรมของต้นเชื้อจุลินทรีย์ สูตรผสมซึ่งสามารถผลิตเอทานอลไปพร้อมๆ กับการสร้างกรดอะซิติก
- เป็นกระบวนการผลิตน้ำส้มสายชูหมักต้นทุนต่ำที่สามารถหมักน้ำสับปะรดในถังหมักพลาสติกขนาด 100 ลิตร (food-grade) ให้ได้ผลผลิตน้ำส้มสายชูหมักที่มีคุณภาพและความปลอดภัยตามเกณฑ์มาตรฐานของอย. ได้ภายในระยะเวลา 115 วัน
- เป็นกระบวนการที่มีความยืดหยุ่นในการรองรับการผลิตน้ำส้มสายชูหมักในปริมาณต่างๆ เพียงแค่ทำการปรับเพิ่มหรือลด จำนวนของถังหมักและปรับระบบการให้อากาศรวมทั้งจัดการรอบของการหมักให้สัมพันธ์กับปริมาณการผลิตที่ต้องการได้

สถานะผลงาน :

ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตให้กับบริษัทเอกชนแล้ว
(บริษัท ซินอา บรีว จำกัด)



ข้อมูลสำหรับติดต่อ :

นาย ยุทธนา กิ่งชา (หัวหน้าโครงการ)

ชื่อผู้ประสานงาน

นางสาว ศุภร์นิมิต สุจิรา

ฝ่ายพัฒนาธุรกิจเทคโนโลยีชีวภาพ (BBD)

ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ

อีเมลล์: suknimit.suj@biotec.or.th

โทรศัพท์ 025646700 ต่อ 3308