คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

โครงการนวัตกรรมอาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่นสู่ผู้บริโภค

ไข่ขาวเค็มผง

Salted Egg White Powder

วัตถุดิบ

- ✓ ไข่ขาวที่เหลือจากการใช้ไข่แดงของไข่เค็ม 600 กรัม
- ✓ น้ำสะอาด 1 ลิตร

"นำไปต่อยอดทำผงปรุงรสโปรตีนสูง หรือใช้แทนเกลือในการทำอาหาร"

ขั้นตอนการทำ

1. ชั่งไข่ขาวเค็ม 600 กรัม
2. นำไข่ขาวเค็มไปล้างน้ำสะอาด
3. ต้มในน้ำเดือด 1 ลิตร อุณหภูมิ 80-100°C เป็นเวลา 30 นาที (30 นาที)
4. กรองเอาน้ำออก นำไข่ขาวมาปั่นละเอียด
5. นำไข่ขาวที่ปั่นละเอียดมาเกลี่ยบางๆ ลงบนถาด
6. นำเข้าอบที่ตู้อบลมร้อน อุณหภูมิ 70°C เป็นเวลา 3 ชั่วโมง (3 ชั่วโมง)
7. นำไข่ขาวที่อบแห้งมาบดหรือปั่นให้เป็นผง

เทคนิคการทำแห้งด้วยลมร้อน และการลดเกลือ

- มีการทำแห้งโดยใช้ตู้อบลมร้อน ซึ่งภายในอาหารจะมีน้ำหรือความชื้นอยู่ เมื่อเจอกับลมร้อนที่มีอุณหภูมิสูง จะทำให้ค่อย ๆ ไล่ความชื้นออกจากอาหารจนแห้ง
- เทคนิคการลดเกลือหรือโซเดียมในไข่ขาวเค็ม ทำได้โดยการต้มกับน้ำร้อน ซึ่งเกลือจะละลายออกไปกับน้ำ