



น้ำปลาผสมน้ำผักสะทอนหมัก สูตรลดโซเดียม 25%

น้ำผักสะทอนหมักเป็นเครื่องชูรสรสชาติเค็ม กลมกล่อม และมีกลิ่นรสเฉพาะตัว ที่ใช้เพียงใบอ่อนของต้นสะทอนผ่านกระบวนการหมักด้วยจุลินทรีย์ธรรมชาติ น้ำผักสะทอนหมักถือเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทย สู่ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสเพื่อสุขภาพ “น้ำปลาผสมน้ำผักสะทอนหมัก” ที่สามารถช่วยลดระดับปริมาณโซเดียมในน้ำปลาสูตรทั่วไปได้มากถึง 25% โดยมีปริมาณโซเดียม 1,190 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร เมื่อเปรียบเทียบกับน้ำปลาสูตรทั่วไปที่มีปริมาณโซเดียม 1,590 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร และมีปริมาณโปรตีนที่ละลายน้ำได้ 14.7 มิลลิกรัมต่อมิลลิลิตร ซึ่งมากกว่าน้ำปลาถึง 3 เท่า สามารถใช้ปรุงประกอบอาหารทั่วไปทุกรูปแบบแทนการใช้น้ำปลา หรือใช้เพื่อหมักเนื้อสัตว์ก่อนการปรุงประกอบอาหาร ทำให้เกิดรสชาติอูมามิและรสชาติเค็มที่ลงตัว

ผู้ประดิษฐ์ : อ. ดร.สมโชค กิตติสกุลนาม

นักศึกษาผู้ร่วมผลิตผลงาน : น.ส.สิรินยา ทองนุ่ม, น.ส.จิตอนงค์ ผ่องแก้ว,

น.ส.ธมนวรรณ อันประเสริฐ, น.ส.นรินทร์ เลิศศรีนภาพร