



600715

ชื่อหนังสือ การแปรรูปและการถนอมอาหาร

ผู้แต่ง สมปอง แว่นไธสง

ปีที่พิมพ์ 2548

จำนวนหน้า 151 หน้า

ราคา 145 บาท

ในการถนอมอาหารอย่างไรก็ตาม ผู้สนใจควรหมั่นฝึกฝน และปรับส่วนประกอบของให้มีรสชาติถูกปากผู้รับประทาน ซึ่งเราควรอาศัยเทคนิคเคล็ดลับของแต่ละคนแต่ละท้องถิ่น

ในปัจจุบันหากจะถามถึงประเทศที่มีชื่อเสียงในการปรุงแต่งอาหารที่ได้อร่อยดีจนทั่วประเทศนิยมนักชิมให้ก็คงจะหนีไม่พ้นประเทศไทยซึ่งประเทศหนึ่งที่ยื่นชื่อในเรื่องการปรุงอาหารที่รสชาติอร่อยโดดเด่นจนเป็นเอกลักษณ์คนไทยเป็นชนที่มีวัฒนธรรมในการถนอมอาหารมาตั้งแต่อดีตกาล

ความสำคัญของการถนอมอาหาร

- 1.ช่วยบรรเทาการขาดแคลนอาหารในยามเกิดภัยธรรมชาติ เกิดภาวะแห้งแล้งผิดปกติ หรือเกิดความจำเป็นต้องใช้
- 2.ช่วยให้เกิดการกระจายอาหารไปได้สถานที่หรือบางประเทศที่ไม่สามารถผลิตอาหารได้เพียงพอต่อความต้องการของประชากร
จำเป็นต้องพึ่งพาอาศัยอาหารจากแหล่งที่อื่นหรือส่งเป็นสินค้าออกไปขายยังต่างประเทศ
ทำให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้นซึ่งสินค้าที่ส่งไปขายยังต่างประเทศจะต้องมีคุณภาพที่ดีและมีปริมาณมากพอสมควร ภาชนะที่บรรจุต้องไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์เสียหายง่าย
- 3.ช่วยให้มีอาหารบริโภคนอกเวลา คือ เมื่อพ้นฤดูการผลิตของผลิตผลทางการเกษตรนั้นๆแล้ว ยังสามารถนำผลิตภัณฑ์ที่เก็บไว้มาบริโภคตามต้องการได้