

บทสรุปการประดิษฐ์

5 สูตรแยมจากจำปาตะนี้ ประกอบด้วย เนื้อจำปาตะ น้ำเปล่า น้ำตาลทราย เพคติน น้ำมะนาว และเกลือป่น ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตหลัก 3 ขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียมเนื้อจำปาตะ โดยเลือกผลสุกจากนั้นนำไปปอกเปลือกแล้วเอาส่วนที่เป็นเนื้อนำไปบดผสมกับน้ำเปล่า แล้วบดให้ละเอียด การนำขึ้นตั้งไฟ ผสมน้ำตาลทราย ครึ่งส่วนกับเพคติน ค่อยๆ ใส่น้ำตาลทรายและกวนให้ส่วนผสมเข้ากัน จากนั้นใส่น้ำตาลทรายส่วนที่เหลือ เมื่อน้ำตาลทรายละลายหมด เติมเกลือและน้ำมะนาว หลังจากนั้นกวนจนส่วนผสมมีปริมาณของแข็งที่ละลายได้ไม่น้อยกว่า 65 องศาบริกซ์ กรรมวิธีการผลิตแยมจากจำปาตะนี้ มีขั้นตอนที่ไม่ซับซ้อนมาก สามารถผลิตได้ ทั้งในระดับอุตสาหกรรมขนาดเล็กและขนาดใหญ่ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีกลิ่นและรสชาติของจำปาตะ เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์แยมผลไม้ และเป็นการเพิ่มมูลค่าแก่จำปาตะ

