

ชื่อผลงาน ผลิตภัณฑ์เม็ดแผ่นกรอบโปรตีนสูงเสริมใยอาหาร

ผู้ประดิษฐ์ ผศ.ดร.พนัสนิธิ สุทธิลักษณ์ ผศ.ดร.สุทธิวัลย์ สีตา ผศ.ดร.มัทธมา นราติศร

สังกัด สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร

สถานะทรัพย์สินทางปัญญา อนุสิทธิบัตร

ประเภทอุตสาหกรรม การแปรรูปอาหาร

รายละเอียดผลงาน (ไม่เกิน 200 คำ)

การประดิษฐ์นี้ใช้หลักวิทยาศาสตร์การอาหารมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวที่ทำมาจากโปรตีนทางเลือกอย่างเห็ดและใยอาหารจากวัสดุเหลือทิ้งอย่างกากสับปะรดเพื่อให้ได้เป็นผลิตภัณฑ์เม็ดแผ่นกรอบโปรตีนสูงเสริมใยอาหาร ซึ่งเป็นขนมขบเคี้ยวแบบใหม่ที่ต่อสุขภาพและระบบขับถ่าย อีกทั้งยังมีพลังงานต่ำมีความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวส่วนใหญ่ในท้องตลาดและยังไม่จำหน่ายมาก่อน โดยมีส่วนผสมคือเห็ด กากสับปะรด แป้งมันสำปะหลัง น้ำตาล ผงปรุงรส และแซนแทนกัม และขึ้นรูปให้เป็นแผ่นโดยใช้เครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้ง (Drum dryer)

จุดเด่นผลงาน

- วัตถุดิบมีส่วนผสมของกากสับปะรดที่ได้ตามท้องถิ่น
- ได้ขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ (Healthy snack) เนื่องจากมีส่วนผสมกากสับปะรดเป็นใยอาหารที่ไม่ให้พลังงานและเป็นประโยชน์ต่อลำไส้
- อาหารทางเลือกของกลุ่มผู้บริโภคโปรตีนจากพืชทดแทนเนื้อสัตว์ (Plant-based protein) และกลุ่มผู้รักสุขภาพ

ผลการทดสอบ

- ผลการวิเคราะห์ปริมาณสารอาหารและคุณค่าทางโภชนาการ
- ผลการทดสอบอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ประมาณ 1 ปี

ระดับความพร้อมของเทคโนโลยี

- ระดับต้นแบบ

ความร่วมมือที่เสาะหา

- ผู้รับอนุญาตสิทธิ
- ผู้ร่วมวิจัยพัฒนาต่อยอด

รูปภาพประกอบ



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

เจ้าหน้าที่ฝ่ายจัดการทรัพยากรปัญหา (IP)

ส่วนจัดการทรัพยากรปัญหาและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

เบอร์ติดต่อ 0-5391-7014 และ 0-5391-7182 อีเมล [ip.mfii@mfu.ac.th](mailto:ip.mfii@mfu.ac.th)