

สูตรผงโปรตีนเชคดักด้ห้มรสตรอเบอร์รี่โยเกิร์ต

และกรรมวิธีการผลิต



ผู้ถือสิทธิ์ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

ผู้ประดิษฐ์ : น.ส.นำฝน ไทยวงษ์/ นายณัฐวุฒิ พวงดี/ นายอภิสิทธิ์ ชูญาติ

สถานะ : อนุสิทธิบัตร

สังกัด : คณะวิทยาศาสตร์และศิลปศาสตร์

เลขที่คำขอ : 2103001437

ที่มา ข้อมูลเบื้องต้น และความสำคัญของปัญหา/ ผลงาน

ปัจจุบันผู้บริโภคให้ความสนใจและดูแลสุขภาพมากขึ้น โปรตีนเป็นหนึ่งในสารอาหารที่มีความจำเป็นและสำคัญมากต่อร่างกายของมนุษย์ เนื่องจากในโปรตีนมีกรดแอมิโนจำเป็นที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ส่งผลให้มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารกลุ่มที่เสริมโปรตีนในท้องตลาดมีหลากหลาย เนื่องจากองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติสนับสนุนให้มีการบริโภคแมลงเพราะเป็นแหล่งอาหารที่มีโปรตีน ทำให้เกิดแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโปรตีนเชคโดยใช้แมลงกินได้ (edible insects) เป็นส่วนผสมในผงโปรตีนเชคทดแทนการใช้เนื้อไก่ต้มสุก ทั้งนี้ ดักด้ห้มเป็นแมลงกินได้ชนิดหนึ่งที่มีความนิยมในการบริโภคในไทยและต่างประเทศ ทำให้เกิดความคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโปรตีนเชคดักด้ห้มรสตรอเบอร์รี่โยเกิร์ต และรสตรอเบอร์รี่โยเกิร์ตเป็นรสชาติที่พบได้ทั่วไปในสูตรการผลิตผงโปรตีนเชค การใช้สตรอเบอร์รี่และโยเกิร์ตช่วยลดความคาวของโปรตีนจากเนื้อสัตว์ การใช้ดักด้ห้มเป็นส่วนผสมในผงโปรตีนเชคดักด้ห้มรสตรอเบอร์รี่โยเกิร์ตทำให้คุณสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของผลิตภัณฑ์มีการเปลี่ยนแปลง เช่น ค่าสี, ความชื้น, ปริมาณน้ำอิสระ เป็นต้น

สรุปและจุดเด่นเทคโนโลยี/ ผลงาน

ผงโปรตีนเชคที่ใช้ดักด้ห้มรสตรอเบอร์รี่โยเกิร์ต มีส่วนผสมของดักด้ห้มประมาณร้อยละ 25-30 ใช้สารสกัดจากหญ้าหวานเป็นสารให้ความหวานแทนการใช้น้ำตาล

สอบถามเพิ่มเติม : กิตติยาดี เกตุนอก / อรุมา เป้าประจำเมือง

งานทรัพย์สินทางปัญญา สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

744 ถนนสุนทรารายณ์ ตำบลในเมือง อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา 30000

โทรศัพท์ : 044-233000 ต่อ 2545 / 085-6107807

อีเมล : ip.rmuti22@gmail.com