

สูตรผงโปรตีนเชคไก่อรสสตรอเบอร์รี่โยเกิร์ต และกรรมวิธีการผลิต



ผู้ถือสิทธิ์ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

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

สถานะ : อนุสิทธิบัตร

สังกัด : คณะวิทยาศาสตร์และศิลปศาสตร์

เลขที่คำขอ : 2103001435

ที่มา ข้อมูลเบื้องต้น และความสำคัญของปัญหา/ ผลงาน

ปัจจุบันผู้บริโภคให้ความสนใจและดูแลสุขภาพมากขึ้น โปรตีนเป็นหนึ่งในสารอาหารที่มีความจำเป็นและสำคัญมากต่อร่างกายของมนุษย์ เนื่องจากในโปรตีนมีกรดแอมิโนจำเป็นที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย อย่างไรก็ตาม การรับประทานโปรตีนต้องคำนึงถึงปริมาณที่เหมาะสมในแต่ละบุคคล เพราะความต้องการโปรตีนของร่างกายในแต่ละช่วงวัยและวิถีการดำเนินชีวิตที่แตกต่างกัน ออกไก่ปั่นเป็นอาหารที่ช่วยเสริมโปรตีนได้ดี และเป็นอาหารยอดนิยมของคนผู้ที่ชอบออกกำลังกายที่ต้องการสร้างกล้ามเนื้อ สาเหตุหลักที่นำไปสู่การรับประทาน คือ เพื่อให้รับประทานได้ง่าย สามารถรับโปรตีนในปริมาณที่มากพอกับความ ต้องการ ไม่มีความยุ่งยากการเตรียมอาหาร ทำให้รับประทานได้อย่างรวดเร็วและง่ายกว่าการเคี้ยวไก่ที่ละชิ้น และมีราคาไม่สูงมากนักเมื่อเทียบกับอาหารเสริมในกลุ่มโปรตีนผงที่มีจำหน่ายทั่วไปในท้องตลาด อย่างไรก็ตาม ออกไก่ปั่นมีข้อเสียคือสามารถดูดน้ำหรือเสียได้ง่าย หากไม่มีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ในอุณหภูมิที่เหมาะสม ทำให้เกิดแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงโปรตีนเชคไก่อรสสตรอเบอร์รี่โยเกิร์ต โดยรสสตรอเบอร์รี่โยเกิร์ตเป็นรสชาติที่พบได้ทั่วไปในสูตรการผลิตโปรตีนเชคการใช้สตรอเบอร์รี่และโยเกิร์ตช่วยลดความคาวของโปรตีนจากเนื้อสัตว์

สรุปและจุดเด่นเทคโนโลยี/ ผลงาน

โปรตีนเชคไก่อรสสตรอเบอร์รี่โยเกิร์ต มีส่วนผสมของไก่ประมาณร้อยละ 25 - 30 และใช้สารสกัดจากหญ้าหวานเป็นสารให้ความหวานแทนการใช้น้ำตาล

สอบถามเพิ่มเติม : กิตติยาวิที เกตุนอก / อรุมา เป้าประจำเมือง

งานทรัพย์สินทางปัญญา สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

744 ถนนสุรนารายณ์ ตำบลในเมือง อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา 30000

โทรศัพท์ : 044-233000 ต่อ 2545 / 085-6107807

อีเมล : ip.rmuti22@gmail.com