

# สูตรไอศกรีมโยเกิร์ตรสสตรอเบอร์รี่เสริมผักแต่ใหม่ และกรรมวิธีการผลิต



**ผู้ถือสิทธิ์ :** มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

**ผู้ประดิษฐ์ :** น.ส.น้ำฝน ไทยวงษ์/ นายทักษิณ เมยขุนทด/ น.ส.ปิยะพร สำเนากลาง/ น.ส.วิมลวิภา บุญเรือง

**สถานะ :** อนุสิทธิบัตร

**สังกัด :** คณะวิทยาศาสตร์และศิลปศาสตร์

**เลขที่คำขอ :** 2103001443

## ที่มา ข้อมูลเบื้องต้น และความสำคัญของปัญหา/ ผลงาน

ปัจจุบันการบริโภคแมลงในประเทศไทยและต่างประเทศได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น และมีแนวโน้มการเติบโตอย่างรวดเร็วและมีโอกาสที่ขยายตัวเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ได้ในอนาคต เนื่องจากองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติสนับสนุนการบริโภคแมลงในฐานะเป็นแหล่งโปรตีน อย่างไรก็ตาม ผู้บริโภคโดยส่วนใหญ่ยังไม่กล้าบริโภคแมลงเนื่องจากรูปร่างของตัวแมลง การโน้มน้าวให้ผู้บริโภคหันมาบริโภคแมลงจึงเป็นเรื่องยากและท้าทายต่อวงการอุตสาหกรรมอาหาร การนำแมลงเป็นส่วนผสมหรือใช้ในการปรุงอาหารจึงเป็นแนวทางในการแก้ปัญหาดังกล่าวนี้ ผักแต่ใหม่เป็นแมลงกินได้ชนิดหนึ่งที่ผู้บริโภคให้ความนิยมในการบริโภค เนื่องจากมีรสชาติดี มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ทั้งโปรตีน ไขมัน และวิตามิน การใช้ผักแต่ใหม่เป็นส่วนผสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมจึงเป็นการสร้างผลิตภัณฑ์ทางเลือกให้กับผู้บริโภค ทั้งนี้ ไอศกรีมเป็นผลิตภัณฑ์ของหวานที่นิยมบริโภคกันทั่วโลก เนื่องจากรสชาติหอมหวาน ให้ความสดชื่นเวลารับประทาน อย่างไรก็ตาม การยอมรับการบริโภคไอศกรีมในกลุ่มผู้ที่ดูแลสุขภาพ มีน้อยเนื่องจากส่วนประกอบหลักของไอศกรีม ปัจจุบันผู้บริโภคส่วนใหญ่หันมาให้ความสนใจในสุขภาพตนเองและเลือกผลิตภัณฑ์ที่บริโภคมากขึ้น จึงมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมเสริมคุณค่าทางอาหารจากแมลงกินได้ ทั้งนี้ การนำสตรอเบอร์รี่มาใช้เป็นส่วนผสมในไอศกรีมโยเกิร์ตเสริมผักแต่ใหม่ เนื่องจากสตรอเบอร์รี่เป็นผลไม้ที่หาได้ง่ายในปัจจุบัน ราคาไม่แพง กอปรกับไอศกรีมรสสตรอเบอร์รี่เป็นไอศกรีมรสหลักที่ผู้บริโภคโดยส่วนใหญ่ให้ความนิยมในการบริโภค แนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมโยเกิร์ตรสสตรอเบอร์รี่เสริมผักแต่ใหม่

## สรุปและจุดเด่นเทคโนโลยี/ ผลงาน

ไอศกรีมรสสตรอเบอร์รี่เสริมผักแต่ใหม่ โดยมีปริมาณผักแต่ใหม่ประมาณร้อยละ 15-30 ไม่ใช้สารแต่งสีกลิ่นสังเคราะห์

**สอบถามเพิ่มเติม :** กิตติยาดี เกตุนอก / อรุณา เป้าประจำเมือง

งานทรัพย์สินทางปัญญา สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

744 ถนนสุรนารายณ์ ตำบลในเมือง อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา 30000

โทรศัพท์ : 044-233000 ต่อ 2545 / 085-6107807

อีเมล : ip.rmuti22@gmail.com