

สูตรไอศกรีมโยเกิร์ตรสสับปะรดเสาวรสเสริมดักแด้ใหม่ และกรรมวิธีการผลิต



ผู้ถือสิทธิ์ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

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

สถานะ : อนุสิทธิบัตร

สังกัด : คณะวิทยาศาสตร์และศิลปศาสตร์

เลขที่คำขอ : 2103001444

ที่มา ข้อมูลเบื้องต้น และความสำคัญของปัญหา/ ผลงาน

ปัจจุบันการบริโภคแมลงในประเทศไทยและต่างประเทศได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น และมีแนวโน้มการเติบโตอย่างรวดเร็วและมีโอกาสที่ขยายตัวเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ได้ในอนาคต เนื่องจากองค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติสนับสนุนการบริโภคแมลงในฐานะเป็นแหล่งโปรตีน อย่างไรก็ตาม ผู้บริโภคโดยส่วนใหญ่ยังไม่กล้าบริโภคแมลงเนื่องจากรูปร่างของตัวแมลง การไม่นำมาให้ผู้บริโภคหันมาบริโภคแมลงจึงเป็นเรื่องยากและท้าทายต่อวงการอุตสาหกรรมอาหาร การนำแมลงเป็นส่วนผสมหรือใช้ในการปรุงอาหารจึงเป็นแนวทางในการแก้ปัญหาดังกล่าวนี้ ดักแด้ใหม่เป็นแมลงกินได้ชนิดหนึ่งที่ผู้บริโภคให้ความนิยมในการบริโภค เนื่องจากมีรสชาติดี มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ทั้งโปรตีน ไขมัน และวิตามิน การใช้ดักแด้ใหม่เป็นส่วนผสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมจึงเป็นการสร้างผลิตภัณฑ์ทางเลือกให้กับผู้บริโภค ทั้งนี้ ไอศกรีมเป็นผลิตภัณฑ์ของหวานที่นิยมบริโภคกันทั่วโลก เนื่องจากรสชาติหอมหวานให้ความสดชื่นเวลารับประทาน อย่างไรก็ตามการยอมรับการบริโภคไอศกรีมในกลุ่มผู้ที่ดูแลใส่ใจสุขภาพ มีน้อยเนื่องจากส่วนผสมหลักของไอศกรีม ปัจจุบันผู้บริโภคส่วนใหญ่หันมาให้ความสนใจในสุขภาพตนเองและเลือกผลิตภัณฑ์ที่บริโภคมากขึ้น จึงมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมเสริมคุณค่าทางอาหารจากแมลงกินได้ ทั้งนี้ การนำสับปะรดและเสาวรสมาใช้เป็นส่วนผสมในไอศกรีมโยเกิร์ตเสริมดักแด้ใหม่ เนื่องจากสับปะรดและเสาวรสเป็นผลไม้ไทยที่หาได้ง่าย ราคาไม่แพง โดยเฉพาะสับปะรด ในขณะที่เสาวรสเป็นผลไม้ที่หาได้ง่ายและได้รับความนิยมในการบริโภคเพิ่มขึ้นทุกปี แนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมโยเกิร์ตรสสับปะรด เสาวรส เสริมดักแด้ใหม่จึงได้มาจากวัตถุดิบหลักเหล่านี้

สรุปและจุดเด่นเทคโนโลยี/ ผลงาน

ไอศกรีมโยเกิร์ตรสสับปะรดเสาวรสเสริมดักแด้ใหม่ โดยมีปริมาณดักแด้ใหม่ประมาณ ร้อยละ 15 - 30 ไม่ใช้สารแต่งสีกลิ่นสังเคราะห์

สอบถามเพิ่มเติม : กิตติยาดี เกตุนอก / อรุมา เป้าประจำเมือง

งานทรัพย์สินทางปัญญา สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

744 ถนนสุนทรารายณ์ ตำบลในเมือง อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา 30000

โทรศัพท์ : 044-233000 ต่อ 2545 / 085-6107807

อีเมล : ip.rmuti22@gmail.com