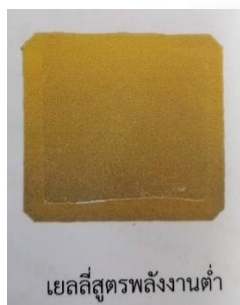


# สูตรเยลลี่ข้าปลั่งงานต่ำ



เยลลี่สูตรปลั่งงานต่ำ



เยลลี่ข้าสูตรใช้น้ำตาลซูโครส

**ผู้ถือสิทธิ์ :** มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

**ผู้ประดิษฐ์ :** น.ส.ปัทมา สุภาพล/ น.ส.ปาริฉัตร เชื้อองสูงเนิน

**สถานะ :** อนุสิทธิบัตร

**สังกัด :** คณะวิทยาศาสตร์และศิลปศาสตร์

**เลขที่คำขอ :** 2103001439

## ที่มา ข้อมูลเบื้องต้น และความสำคัญของปัญหา/ ผลงาน

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ในกลุ่มขนมหวานประเภทอมหรือเคี้ยว ได้แก่ ลูกอม ลูกกวาด หมากฝรั่ง รวมถึงเยลลี่ เป็นต้น เป็นที่นิยมในกลุ่มเด็กจนถึงกลุ่มวัยรุ่นที่ชื่นชอบในความหวาน หอม เหนียวนุ่ม เป็นขนมเคี้ยวเล่นที่รับประทานได้ง่าย (สุวรรณ,2543) โดยปัจจุบันประเทศไทยประสบปัญหาด้านสาธารณสุขโดยเฉพาะโรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคไขมันในเลือดสูง เป็นต้น ซึ่งปัจจัยหนึ่งของการเกิดโรคนั้น ๆ คือการบริโภคน้ำตาลมากเกินไปเกินความต้องการ (อุมาพร และคณะ,2561) การบริโภคสารให้ความหวานแทนการบริโภคน้ำตาลถือเป็นวิธีลดการบริโภคปริมาณน้ำตาลได้ในวิธีหนึ่ง การนำสารให้ความหวานทดแทนน้ำตาลในผลิตภัณฑ์เยลลี่ข้า เนื่องจากข้ามีคุณสมบัติช่วยในเรื่องของการรักษาโรคมากมายไปด้วยคุณสมบัติที่ดีต่อร่างกาย อาทิเช่น แก้งท้องอืดท้องเฟ้อ รักษาโรคน้ำกัดเท้า แก้กัมพิช แก้กพิษแมลง สัตว์กัดต่อยและยังช่วยบรรเทาอาการอาหารไม่ย่อยอีกด้วย นอกจากนี้มีการนำมาใช้ประโยชน์อย่างแพร่หลาย ทั้งในด้านอาหารที่สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลากหลายเมนู ทำให้รสชาติของอาหารมีความหอมอร่อยมากยิ่งขึ้น ด้านสมุนไพร เครื่องเทศ และด้านความงาม ข้านั้นประกอบด้วยสารสำคัญหลายชนิดที่ช่วยบำรุงร่างกาย รักษาโรค และสารต้านอนุมูลอิสระ (อนันต์, 2562) อีกทั้งทำให้ได้กลิ่นรสที่หลากหลายแปลกใหม่ในผลิตภัณฑ์เยลลี่อีกด้วย

## สรุปและจุดเด่นเทคโนโลยี/ ผลงาน

ผลิตภัณฑ์เยลลี่ข้าปลั่งงานต่ำ โดยการช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคไขมันในเลือดสูง เป็นต้น ซึ่งปัจจัยหนึ่งของการเกิดโรคนั้น ๆ คือการบริโภคน้ำตาลมากเกินไปเกินความต้องการ จากการนำน้ำตาลปลั่งงานต่ำมาทดแทนน้ำตาลทรายขาว หรือน้ำตาลซูโครส ในผลิตภัณฑ์เยลลี่ข้า ในอัตราส่วนที่เหมาะสม และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์บ้านของไทยอีกด้วย

**สอบถามเพิ่มเติม :** กิตติยาดี เกตุนอก / อรุณา เป้าประจำเมือง

งานทรัพย์สินทางปัญญา สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

744 ถนนสุรนารายณ์ ตำบลในเมือง อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา 30000

โทรศัพท์ : 044-233000 ต่อ 2545 / 085-6107807

อีเมล : ip.rmuti22@gmail.com