

# สูตรเยลลี่ซ่า



**ผู้ถือสิทธิ์ :** มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

**ผู้ประดิษฐ์ :** น.ส.ปัทมา สุภาพล/ น.ส.พิชามญช์ ปังสันเทียะ

**สถานะ :** อนุสิทธิบัตร

**สังกัด :** คณะวิทยาศาสตร์และศิลปศาสตร์

**เลขที่คำขอ :** 2103001440

## ที่มา ข้อมูลเบื้องต้น และความสำคัญของปัญหา/ ผลงาน

เยลลี่เป็นผลิตภัณฑ์ขนมหวานที่ได้รับความนิยมอย่างมากในปัจจุบันโดยเฉพาะอย่างยิ่งในกลุ่มของเด็กเล็กจนถึงวัยรุ่นเนื่องมาจากผู้บริโภคจะเพลิดเพลินกับผลิตภัณฑ์ที่สามารถเคี้ยวได้ผลิตภัณฑ์เยลลี่ที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่นอีกทั้งยังมีรูปร่าง สีสันที่ดึงดูดใจ โดยส่วนประกอบส่วนใหญ่จะประกอบด้วย น้ำผลไม้ น้ำตาล กรด และสารที่ทำให้เกิดเจล (จุทามาต ไพร์พีชระ และคณะ,2554) ซึ่งการบริโภคผลิตภัณฑ์ในกลุ่มเยลลี่ จะได้รับพลังงานจากน้ำตาลเป็นส่วนใหญ่ การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้กับผลิตภัณฑ์เยลลี่จึงเป็นแนวทางที่น่าสนใจ ซ่าเป็นพืชพื้นเมืองที่มีสรรพคุณทางยามากมาย อาทิเช่น เหง้าแก้รักษาอาการแก้ปวดท้อง จุกเสียด แน่นเฟ้อ ดอกยังสามารถใช้ทาแก้กลากเกลื้อน และผลของซ่า ยังสามารถช่วยย่อยอาหารและแก้ไอเจียนอีกด้วยโดยเหง้าอ่อน 100 กรัม ให้พลังงานต่อร่างกาย 20 กิโลแคลอรี มีเส้นใย 1.1 กรัม แคลเซียม 5 มิลลิกรัม ฟอสฟอรัส 27 มิลลิกรัม เหล็ก 0.1 มิลลิกรัม เบต้า-แคโรทีน 18 ไมโครกรัม วิตามินบีหนึ่ง 0.13 มิลลิกรัม วิตามินบีสอง 0.15 มิลลิกรัม ไนอาซิน 0.4 มิลลิกรัม วิตามินซี 23 มิลลิกรัม (กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข,2538) การนำซ่ามาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เยลลี่เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ถือเป็นทางเลือกในการบริโภคเยลลี่ในรูปแบบรสชาติที่พืชพื้นเมืองของไทย อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้กับผู้บริโภคที่บริโภคผลิตภัณฑ์เยลลี่อีกด้วย

## สรุปและจุดเด่นเทคโนโลยี/ ผลงาน

ผลิตภัณฑ์เยลลี่ โดยการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้กับผู้บริโภค จากการนำซ่ามาแปรรูปเป็นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์เยลลี่ซ่า ในอัตราส่วนที่เหมาะสม และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค รวมถึงเป็นการเพิ่มผลิตภัณฑ์จากซ่าที่หลากหลายมากขึ้น และยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผักพื้นบ้านของไทยอีกด้วย

**สอบถามเพิ่มเติม :** กิตติชาติ เกตุนอก / อรุมา เป้าประจำเมือง

งานทรัพย์สินทางปัญญา สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

744 ถนนสุนทรารายณ์ ตำบลในเมือง อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา 30000

โทรศัพท์ : 044-233000 ต่อ 2545 / 085-6107807

อีเมล : [jp.rmuti22@gmail.com](mailto:jp.rmuti22@gmail.com)