

ไอศกรีมตะคร้อ



ชื่อนักวิจัย : นายชลันธร วิชาศิลป์

เลขที่คำขอ : 1703000267

เลขที่อนุสิทธิบัตร : 14501



จุดเด่นของผลงาน

เพื่อเพิ่มคุณค่าอาหารที่มีในตะคร้อให้แก่ไอศกรีม สร้างความแปลกใหม่ของไอศกรีม ส่งผลให้มีการใช้ตะคร้อในการผลิตไอศกรีม

รายละเอียดสิ่งประดิษฐ์โดยสังเขป

ไอศกรีมตะคร้อประกอบด้วยน้ำตะคร้อสด นมพว่องมันเนย แปะแซ น้ำตาล เกลือ ไข่แดง เจลาติน

ที่มาข้อมูลเบื้องต้นของผลงาน

ตะคร้อ (Schleicheraoleosa) เป็นพืชที่มีกระจายอยู่ทางภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคตะวันตกเฉียงใต้ ภาคกลาง และทางภาคตะวันออกเฉียงใต้ของประเทศไทย ในต่างประเทศสามารถพบได้ที่ประเทศอินเดีย ศรีลังกา ภูมิภาคอินโดจีน และอินโดนีเซีย โดยจัดเป็นไม้ยืนต้นขนาดใหญ่ มีความสูงของต้นประมาณ 15-25 เมตร แตกกิ่งก้านต่ำ เรือนยอดมีลักษณะเป็นทรงพุ่มแผ่กว้าง กิ่งก้านมักคดง ลำต้นเป็นปุ่มปม และพุ่มใบเปลือกลำต้นเป็นสีน้ำตาลแดงหรือเป็นสีน้ำตาลเทา เปลือกแตกเป็นสะเก็ดหนา ขยายพันธุ์ด้วยวิธีการเพาะเมล็ด โดยสามารถพบได้ตามป่าผลัดใบ ป่าดิบเขา และตามป่าเบญจพรรณทั่วไป ที่ระดับความสูงถึง 1,200 เมตร

ลักษณะของผลเป็นรูปทรงกลม มีขนาดประมาณ 2-3 เซนติเมตร ปลายผลเป็นจะงอยแหลมและแข็ง เปลือกผลหนาคายแผ่นหนึ่ง ผิวผลเกลี้ยงเป็นสีเขียวอมสีน้ำตาลหรือเป็นสีน้ำตาล ภายในผลมีเมล็ด 1-2 เมล็ด มีเนื้อหุ้มเมล็ดสีสีเหลือง ลักษณะฉ่ำน้ำ และมีรสเปรี้ยว รับประทานได้ โดยจะออกผลในช่วงเดือนมีนาคมถึงเดือนกรกฎาคม

ซึ่งจากปัญหามีผลผลิตตะคร้อออกพร้อมกันเป็นจำนวนมาก เพื่อเป็นการถนอมอาหาร สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ตะคร้อ สร้างช่องทางการตลาดเพิ่มขึ้น เป็นการแก้ไขปัญหาของเกษตรกรในระดับหนึ่ง จึงนำตะคร้อมาเป็นส่วนผสมของไอศกรีม สร้างความแปลกใหม่ให้กับผลิตภัณฑ์ไอศกรีม

สอบถามเพิ่มเติม: กิตยาวดี เกตุนอก/จันทร์สุดา แจ็กมะตัน

งานทรัพย์สินทางปัญญา สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน

744 ถนนสุรนารายณ์ ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา 30000

โทรศัพท์ : 044-233000 ต่อ 2545 / 085-6107807

อีเมลล์ : ip.rmuti22@gmail.com