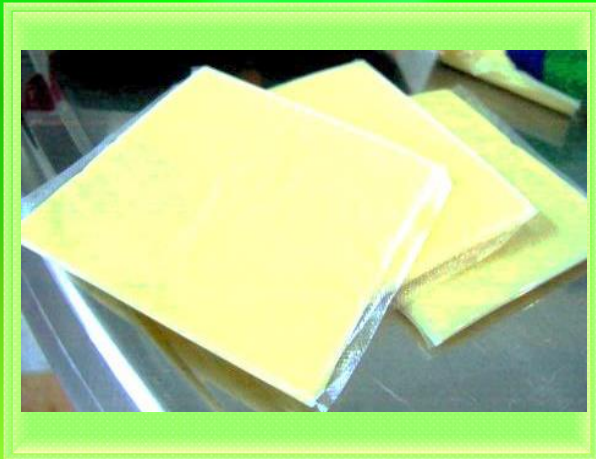




ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : เนยสดผสมกล้วยแบบแผ่นและกรรมวิธีการผลิต



ผู้ประดิษฐ์ :	ดร.พัชราภรณ์ ถิ่นจันทร์ และคณะ	
สังกัด :	ภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร	

อนุสิทธิบัตร

เลขที่คำขอ :	1503002230	สถานะ	ตรวจสอบคำขอ
ระยะเวลาคุ้มครอง : (ที่จะเกิดขึ้น)	29 ธ.ค. 58 ถึง 28 ธ.ค. 68		

รายละเอียด

เนยสดผสมกล้วยแบบแผ่นและกรรมวิธีการผลิตตามการประดิษฐ์นี้ มีส่วนผสมของ เนยสดแบบเค็ม กล้วย เจลาติน น้ำ เลซิติน และสารแต่งกลิ่นกล้วยหอม กรรมวิธีการผลิตประกอบด้วย การคัดเลือกกล้วยให้มีระดับความสุกที่เหมาะสม ไม่มีรสฝาด แต่เนื้อสัมผัสไม่ควรนิ่มเกินไป การนึ่งกล้วย และการตีผสมส่วนผสมด้วยเครื่องปั่นผสม การขึ้นรูปเป็นแผ่น การแช่เย็น การตัดแผ่นเนย และการบรรจุแบบสุญญากาศ ผลิตภัณฑ์นี้สามารถเก็บรักษาได้ที่อุณหภูมิแช่เย็น (4-5 องศาเซลเซียส) ได้นาน 15-20 วัน เป็นการเพิ่มรูปแบบของผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น

ข้อดีและจุดเด่น

มีกลิ่นรสที่ดีของเนยและกล้วย ที่ช่วยเพิ่มความหลากหลายทางด้านกลิ่นรสเมื่อเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์เนยทั่วไป มีความคงตัวคล้ายเนยแข็ง ทำให้สามารถขึ้นรูปเป็นแผ่นได้ สามารถจำกัดปริมาณหน่วยบริโภคต่อแผ่นได้ โดยผู้บริโภคสามารถคำนวณปริมาณการบริโภคจากน้ำหนักต่อแผ่นได้ เหมาะสมกับการส่งออกอีกด้วย

1. มีความสะดวกและง่ายต่อการบริโภค สามารถนำไปปรับใช้รับประทานคู่กับอาหารได้หลายชนิด
2. มีคุณค่าทางโภชนาการ มีคุณภาพด้านสี กลิ่น และรสชาติที่กลมกล่อม
3. มีอายุการเก็บรักษาได้นาน มีศักยภาพในการส่งออก

กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

อุตสาหกรรมอาหาร ผลิตภัณฑ์เนย และอาหารเพื่อสุขภาพ