



ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : คุกกี้ชนิดแข็งจากผลไม้บดละเอียดและกรรมวิธีการผลิต



ผู้ประดิษฐ์ :	นางจันทร์เพ็ญ แสงประกาย และคณะ	
สังกัด :	สถาบันค้นคว้าและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	

อนุสิทธิบัตร

เลขที่คำขอ :	1503001828	สถานะ	ตรวจสอบคำขอ
ระยะเวลาคุ้มครอง : (ที่จะเกิดขึ้น)	28 ต.ค. 58 ถึง 27 ต.ค. 68		

รายละเอียด

คุกกี้มีส่วนผสมของ แป้งสาลีเอนกประสงค์ เนย เนื้อผลไม้บดละเอียด (Puree) น้ำตาลทรายปน น้ำตาลทรายแดง ไข่สด เบกกิ้งโซดา เมล็ดพืชอบแห้งหั่นหยาบ กลิ่นผลไม้ พัฒนาปรับปรุงสูตรและกรรมวิธีการผลิตคุกกี้เนยชนิดแข็ง ที่มีผลไม้สดเนื้อนุ่ม (fruit puree) เป็นวัตถุดิบหลัก เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์คุกกี้ผลไม้ที่ยังคงกลิ่นรสของผลไม้ไว้ให้มากที่สุด โดยแก้ปัญหาการนำผลไม้สดมาใช้เป็นส่วนผสมหลักให้สามารถผลิตคุกกี้ที่ยังคงมีกลิ่นและรสชาติของผลไม้ที่ดี

ข้อดีและจุดเด่น

พัฒนาปรับปรุงสูตรและกรรมวิธีการผลิตคุกกี้เนยชนิดแข็ง ที่มีผลไม้สดเนื้อนุ่ม เป็นวัตถุดิบหลัก ได้ผลิตภัณฑ์คุกกี้ผลไม้ที่ยังคงกลิ่นรสของผลไม้ไว้ยังคงมีกลิ่นและรสชาติของผลไม้ที่ดี และมีลักษณะทางกายภาพที่ดี มีอายุการเก็บยาวนาน มีความปลอดภัยต่อสุขภาพ

1. ลักษณะทางกายภาพที่ดี คือ รูปร่าง สีเหมาะสม และเนื้อสัมผัสมีความกรอบคงทน
2. มีอายุการเก็บยาวนานขึ้น
3. มีความปลอดภัยต่อสุขภาพ โดยปราศจากไขมันทรานส์ซึ่งให้โทษต่อร่างกาย เป็นคุกกี้ชนิดแข็งจากผลไม้บดละเอียดที่ดีต่อสุขภาพ

กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

อุตสาหกรรมอาหาร
ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ อาหารว่าง และอาหารเพื่อสุขภาพ