




ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : ห่อหมกผงกึ่งสำเร็จรูปจากถั่วและกรรมวิธีการผลิต



ผู้ประดิษฐ์ :	รศ.ดร.กมลวรรณ แจ่มชัด	
สังกัด :	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร	

อนุสิทธิบัตร

เลขที่คำขอ :	1503000039	สถานะ	รับจดทะเบียน
ระยะเวลาคุ้มครอง : (ที่จะเกิดขึ้น)	16 ม.ค. 58 ถึง 15 ม.ค. 68		

รายละเอียด

ห่อหมกผงกึ่งสำเร็จรูปจากถั่วและกรรมวิธีการผลิตตามการประดิษฐ์นี้ มีลักษณะเป็นผงมีกลิ่นหอมของเครื่องแกงเผ็ด มีส่วนผสมของถั่วต้มสุก เครื่องแกงเผ็ด ไข่ไก่ แป้ง และน้ำตาลปีบ มีการใช้ไฮโดรคอลลอยด์ และไซเผลง โดยมีกรรมวิธีการผลิตเริ่มจากผสม ถั่วต้มสุก เครื่องแกงเผ็ด ไข่ไก่ แป้ง และน้ำตาลปีบเข้าด้วยกัน ทำให้สุกด้วยกระบวนการทำแห้งด้วยเครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้งคู่จะได้เป็นผงห่อหมก แล้วนำส่วนผสมกับ กะทิขง ไฮโดรคอลลอยด์ และไซเผลง ได้เป็นห่อหมกผงกึ่งสำเร็จรูปจากถั่วซึ่งสามารถเก็บไว้ได้ที่อุณหภูมิห้องได้นานอย่างน้อย 6 เดือน เมื่อจะรับประทานสามารถเตรียมโดยเติมน้ำอุ่น คนให้เข้ากัน ใช้ความร้อนจากไมโครเวฟ ได้เป็นห่อหมกที่มีกลิ่นหอมของเครื่องแกง เนื้อสัมผัส นุ่ม เกาะตัวกันดี รสชาติกลมกล่อม

ข้อดีและจุดเด่น

เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความแตกต่างจากห่อหมกที่ขายกันอยู่ทั่วไป เป็นอาหารไทยเพื่อสุขภาพ ซึ่งผู้บริโภคที่รับประทานมังสะวิรัติสามารถรับประทานได้ เนื่องจากใช้ถั่วเป็นแหล่งโปรตีนแทนเนื้อปลา สามารถเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องได้นานอย่างน้อย 6 เดือน มีความสะดวกในการบริโภคเนื่องจากสามารถเตรียมได้โดยเพียงเติมน้ำอุ่น คนให้เข้ากัน ใช้ความร้อนจากไมโครเวฟ

1. ลักษณะทางกายภาพที่ดี คือ ห่อหมกที่ได้มีเนื้อสัมผัสที่ดี นุ่ม เกาะตัวกันดี
2. มีอายุการเก็บยาวนาน
3. ผู้บริโภคสามารถเตรียมรับประทานได้เอง สะดวก และรวดเร็ว

กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

อุตสาหกรรมอาหาร ผลิตภัณฑ์อาหารไทยกึ่งสำเร็จรูป และอาหารเพื่อสุขภาพ