



ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดตู้เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : ผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสเลียนแบบหมูแผ่นกรอบเจที่มีส่วนประกอบของแป้งถั่วเหลืองพ่อง
ไขมันผสมกลูเตนข้าวสาลีและกรรมวิธีการผลิต



ผู้ประดิษฐ์ :	นางจุฬาลักษณ์ จารุณูช และคณะ	
สังกัด :	สถาบันค้นคว้าและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารชาติและ อุตสาหกรรมเกษตร	

อนุสิทธิบัตร

เลขที่คำขอ :	1403001122	สถานะ	รับจดทะเบียน
ระยะเวลาคุ้มครอง : (ที่จะเกิดขึ้น)	18 ก.ย. 57 ถึง 17 ก.ย. 67		

รายละเอียด

ผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งรสเลียนแบบหมูแผ่นกรอบเจที่มีส่วนประกอบของแป้งถั่วเหลืองพ่องไขมันผสมกลูเตนข้าวสาลี เป็นผลิตภัณฑ์จากถั่วเหลืองที่มีลักษณะเนื้อสัมผัสคล้ายหมูแผ่นที่ผลิตจากเนื้อหมู โดยมีส่วนผสมประกอบด้วยแป้งถั่วเหลืองพ่องไขมันและกลูเตนข้าวสาลี โดยผ่านเข้าเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์ และปรับกระบวนการผลิตให้เหมาะสม สามารถผลิตได้เป็นผลิตภัณฑ์เอกซ์ทรูเดตที่มีลักษณะเป็นแผ่นบาง ผิวเรียบและมีลักษณะเป็นเส้นใยเหนียวคล้ายเส้นใยของเนื้อสัตว์ สามารถนำมาปรุงรสด้วยน้ำซีอิ๊ว น้ำซีอิ๊วผสมน้ำตาล น้ำซีอิ๊วหวาน หรือน้ำจิ้มไก่ เป็นอาหารพร้อมบริโภคได้

ข้อดีและจุดเด่น

อาหารพร้อมบริโภคจากถั่วเหลืองชนิดแผ่นบางด้วยเครื่องเอกซ์ทรูเดอร์ โดยมีผลิตภัณฑ์ที่ได้มีลักษณะเนื้อสัมผัสและโครงสร้างของเส้นใยความเหนียวเหมือนเนื้อสัตว์ มีรสชาติและเนื้อสัมผัสเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั่วไปและผู้ที่นิยมบริโภคอาหารเจและมังสะวิรัติ เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และสามารถนำไปผลิตในระดับอุตสาหกรรมได้

1. มีลักษณะเนื้อสัมผัสและโครงสร้างของเส้นใยความเหนียวเหมือนเนื้อสัตว์
2. มีรสชาติและเนื้อสัมผัสที่ดี
3. เป็นอาหารสุขภาพเหมาะกับทุกเพศทุกวัย โดยเฉพาะผู้ที่นิยมบริโภคอาหารเจและมังสะวิรัติ

กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

อุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมอาหารเจและมังสะวิรัติ และอาหารเพื่อสุขภาพ