



# ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : ขนมลูกชุบที่มีส่วนผสมของเนื้อมะขามและกรรมวิธี



|               |  |  |
|---------------|--|--|
| ผู้ประดิษฐ์ : | นางประภาศรี สิงห์รัตน์<br>และคณะ               |  |
| สังกัด :      | ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร<br>คณะวิศวกรรมศาสตร์ กพส. |  |

## อนุสิทธิบัตร

|                                       |                           |       |              |
|---------------------------------------|---------------------------|-------|--------------|
| เลขที่คำขอ :                          | 1303001637                | สถานะ | รับจดทะเบียน |
| ระยะเวลาคุ้มครอง :<br>(ที่จะเกิดขึ้น) | 27 ธ.ค. 56 ถึง 26 ก.ค. 66 |       |              |

## รายละเอียด

ขนมลูกชุบที่มีส่วนผสมของเนื้อมะขามและกรรมวิธี ประกอบด้วย เนื้อมะขามสดคั้นแยกออกจากเมล็ดมะขาม เมล็ดมะขามเพาะงอกลอกเปลือกปลีอกต้มบดหยาบและบดละเอียด น้ำตาลทรายขาว เกลืออนาเมย์ ผงโอวัลติน เพคติน โดยนำ เมล็ดมะขามเพาะงอกลอกเปลือกออกไปแปรรูปได้เป็นแป้งเนื้อในเมล็ดมะขามกวนแล้วขึ้นรูปเป็นเมล็ดมะขามใหม่ที่ปราศจาก เปลือกสีดำ แล้วนำไปชุบในเพคตินที่แปรรูปจากเมล็ดมะขามอกเช่นกันเรียกผลิตภัณฑ์ขนมลูกชุบจากเนื้อและเมล็ดมะขาม เพาะงอกลอกเปลือกถือเป็นขนมทานเล่นชนิดหนึ่ง มีลักษณะเป็นก้อนขนาดเท่าเมล็ดมะขาม สีออกน้ำตาล มีความเหนียว พอสสมควร สามารถขึ้นรูปต่อกันเป็นฝักมะขามพร้อมรับประทาน

## ข้อดีและจุดเด่น

พัฒนาการใช้ประโยชน์เมล็ดมะขามเพาะงอกในลักษณะขนมไทยที่มุ่งเพิ่มมูลค่าและคุณค่าทางโภชนาการอาหารให้ สูงขึ้น เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้สูงขึ้น อีกทั้งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับเมล็ดมะขาม ประกันราคาไม่ให้ตกต่ำ และสร้างรายได้ เสริมให้กับชุมชนผู้เป็นเจ้าของเมล็ดมะขาม

1. เพิ่มมูลค่าแป้งในเมล็ดมะขามที่มีทั้งโปรตีนและไขมันไม่อิ่มตัว
2. มีฤทธิ์เสริมประสิทธิภาพของระบบภูมิคุ้มกันในร่างกาย หากระบบภูมิคุ้มกันในร่างกายบกพร่อง

## กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

ภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย ด้านอุตสาหกรรมอาหาร และผู้บริโภคทั่วไปที่ต้องการความปลอดภัยกับสุขภาพร่างกาย