



ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายถอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : กรรมวิธีการผลิตสารให้ความหวานจากกล้วย



| | | |
|---------------|---|--|
| ผู้ประดิษฐ์ : | ดร.สุคันธรส ธาดาภิตติสาร และคณะ | |
| สังกัด : | สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรม | |

สิทธิบัตร

| | | | |
|---------------------------------------|---------------------------|-------|-------------|
| เลขที่คำขอ : | 1301003894 | สถานะ | ตรวจสอบคำขอ |
| ระยะเวลาคุ้มครอง : (ที่จะเกิดขึ้น) | 12 ก.ค. 56 ถึง 11 ก.ค. 76 | | |

รายละเอียด

กรรมวิธีการผลิตสารให้ความหวานจากกล้วยตามการประดิษฐ์นี้ประกอบด้วย คัดเลือกวัตถุดิบ และตรวจสอบระยะสุกของวัตถุดิบที่เหมาะสม ตัดแต่งวัตถุดิบ นำมาล้างน้ำสะอาด ให้ความร้อน ตรวจสอบปฏิกิริยาของเอนไซม์ ปอกเปลือก เอาแต่น้ำ เติมเอนไซม์เพคตินเนส เป็นการใช้น้ำเอนไซม์ย่อยเพื่อสกัดให้น้ำกล้วย นำมาแยกเอากากออก เก็บส่วนใส นำมารองด้วยเครื่องกรองเพื่อให้ได้ น้ำกล้วยสกัดที่ใส ไม่มีกากแขวนลอย ทำให้เข้มข้นขึ้นโดยนำเข้าเครื่องระเหยแห้งแบบสูญญากาศ หรือเครื่องรีเวอร์ส ออสโมซิส จึงทำให้น้ำกล้วยเข้มข้นขึ้น จนได้เป็นสารให้ความหวานจากกล้วย ให้ความร้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ทันที

ข้อดีและจุดเด่น

สารให้ความหวานจากกล้วย ที่ยังคงรักษาคุณค่าทางโภชนาการ และรักษาคุณลักษณะที่ดีทั้ง สี กลิ่น และรสชาติไว้ โดยการพัฒนกรรมวิธีการผลิตโดยควบคุมการผลิตทุกขั้นตอนภายใต้สภาวะที่เหมาะสมเพื่อให้เหมาะสมต่อการผลิตในระดับอุตสาหกรรม และเพื่อเป็นการส่งเสริมผลิตภัณฑ์จากกล้วยสุกซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการสูง และปริมาณมากพอในการผลิตระดับอุตสาหกรรม

1. ผลิตภัณฑ์สารให้ความหวานจากกล้วยที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย บริโภคเพื่อส่งเสริมสุขภาพ ปลอดภัยต่อผู้บริโภคโดยปราศจากการแต่งกลิ่นสังเคราะห์ การเจือสีสังเคราะห์ และการเติมวัตถุกันเสีย
2. นำไปใช้เป็นหัวเชื้อน้ำเชื่อมจากธรรมชาติในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

อุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมเครื่องดื่ม อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์จากกล้วย และอาหารเพื่อสุขภาพ