



# ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : สังขยาแผ่น



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



## อนุสิทธิบัตร

เลขที่คำขอ :	1203000330	สถานะ	รับจดทะเบียน
ระยะเวลาคุ้มครอง : (ที่จะเกิดขึ้น)	30 มี.ค. 55 ถึง 29 มี.ค. 65		

## รายละเอียด

สังขยาแผ่นตามการประดิษฐ์นี้มีลักษณะเป็นแผ่นสีเหลืองมีส่วนผสมคือ กะทิ น้ำตาลทราย ส่วนผสมของเนื้อหรือน้ำสกัดจากธรรมชาติที่ให้สีและกลิ่นรส นมข้นจืด ไข่ไก่ แป้ง น้ำ แป้งดัดแปร (Modified Starch) ไฮโดรคอลลอยด์ (Hydrocolloids) โดยกรรมวิธีการผลิตเริ่มจากผสมส่วนผสมเข้าด้วยกัน กวนพร้อมทั้งให้ความร้อนจนสุก เทใส่ภาชนะแล้วขึ้นรูปให้มีลักษณะเป็นแผ่น ได้สังขยาแผ่นที่มีความนุ่ม มีรสชาติและความหอมของกะทิ มีสีหรือกลิ่นรสจากสารให้สีจากธรรมชาติ สามารถเก็บไว้ในตู้เย็นได้นาน อย่างน้อย 20 วัน

## ข้อดีและจุดเด่น

สังขยาแผ่น เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีลักษณะเป็นแผ่น สามารถบริโภคได้ทันที บริโภคร่วมกับขนมปังสอดโดยวางบนหน้าขนมปังสอดแผ่น ช่วยแก้ปัญหาในการเตรียม และผู้บริโภคยังรับประทานได้ง่าย สามารถยืดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์เมื่อเก็บไว้ในตู้เย็นอุณหภูมิ 4-6 องศาเซลเซียส

1. **สังขยาบริโภคกับขนมปังสอดในรูปแบบใหม่**
2. **ผู้บริโภคเตรียมรับประทานเองได้สะดวก บริโภคได้หมดในครั้งเดียว สะดวกในการเก็บรักษา**
3. **เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถส่งเสริมให้เป็นสินค้าในระดับอุตสาหกรรมได้ และมีศักยภาพในการส่งออก**

## กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

อุตสาหกรรมอาหาร ผลิตภัณฑ์ขนมไทย และอาหารเพื่อสุขภาพ