



ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : สูตรอาหารชั้นสำหรับโคนมที่มีกากไวมันสำปะหลังเป็นส่วนผสม



ผู้ประดิษฐ์ : รศ.ดร.ประภาศรี สิงห์รัตน์และคณะ

สังกัด : ภาควิชาวิศวกรรมกรรมการอาหาร
คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน



อนุสิทธิบัตร

เลขที่คำขอ : 1203000145 สถานะ รับผิดชอบ

ระยะเวลาคุ้มครอง : 15 ก.พ. 55 ถึง 14 ก.พ. 65
(ที่จะเกิดขึ้น)

รายละเอียด

กากไวมันสำปะหลังแห้งที่ผลิตได้จากกระบวนการนำไวมันสำปะหลังสดมาทำการหมักและการทำให้แห้งนั้นเหมาะสมต่อการนำไปใช้เป็นส่วนผสมสำหรับอาหารสัตว์ที่ปลอดภัยจากสารไซยาไนด์และสารแทนนินและเป็นแหล่งโปรตีนที่ดี โดยสูตรอาหารชั้นสำหรับโคนมที่มีกากไวมันสำปะหลังเป็นส่วนผสม ประกอบด้วย กากไวมันสำปะหลัง มันเส้น กากน้ำตาล รำสกัดน้ำมัน กากปาล์มเนื้อใน กากถั่วเหลือง กากเบียร์แห้ง เกลือ ไคแคลเซียม และแร่ธาตุ

ข้อดีและจุดเด่น

สูตรอาหารชั้นสำหรับโคนมที่มีกากไวมันสำปะหลังเป็นส่วนผสม เป็นแหล่งโปรตีนที่ดี ได้แก่ ลิวซีน (Leucine) วาลีน (Valine) ไลซีน (Lysine) ไอโซลิวซีน (Isoleucine) ทรีโอนีน (Threonine) เมทไทโอนีน (Methionine) และฟีนิลอะลานีน (Phenylalanine)

1. ปลอดภัยจากสารไซยาไนด์และสารแทนนิน
2. เป็นแหล่งโปรตีนที่ดีสำหรับโคนม
3. วัตถุดิบหาได้ง่ายในประเทศทำให้ต้นทุนการผลิตต่ำ

กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

บริษัทผู้ผลิตอาหารสัตว์