



# ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : กรรมวิธีการผลิตแป้งเมล็ดมะขาม



ผู้ประดิษฐ์ :	รศ.ดร.วีรเชษฐ์ จิตตานิษฐ์ และ นายอนันต์ชัย สระแก้ว	
สังกัด :	ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร	

<b>สิทธิบัตร</b>			
เลขที่คำขอ :	1703000704	สถานะ	รอดผลการอนุมัติ
ระยะเวลาคุ้มครอง : (ที่จะเกิดขึ้น)	27 เมษายน 2560 ถึง .....		

## รายละเอียด

กรรมวิธีการผลิตแป้งเมล็ดมะขามในการประดิษฐ์นี้มีได้มีการพัฒนาและมีความแตกต่างจากการผลิตแป้งเมล็ดมะขามที่มีอยู่ในปัจจุบัน ซึ่งจะช่วยทำให้สามารถแยกเปลือกหุ้มเมล็ดออกจากเนื้อในเมล็ดได้ง่ายยิ่งขึ้น แป้งที่ได้สามารถใช้เป็นวัตถุดิบในการสกัดสารให้ความคงตัวในผลิตภัณฑ์อาหาร หรือส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์ยาต่อไป

## ข้อดีและจุดเด่น

กรรมวิธีการผลิตแป้งเมล็ดมะขามในการประดิษฐ์นี้สามารถแยกเปลือกหุ้มเมล็ดออกจากเนื้อในเมล็ดได้ง่าย ด้ร้อยละของเมล็ดมะขามที่ถูกกะเทาะเปลือกออกได้สูงถึง 90-100% พัฒนาการผลิตแป้งเมล็ดมะขามให้มีลักษณะที่ละเอียด มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 8 ความชื้นมาตรฐานเปียก

1. ด้ร้อยละของเมล็ดมะขามที่ถูกกะเทาะเปลือกออกได้สูงถึง 90-100%
2. แป้งเมล็ดมะขามให้มีลักษณะที่ละเอียด มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 8 ความชื้นมาตรฐานเปียก

## กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

บริษัทผู้ผลิตและจำหน่ายแป้งเมล็ดมะขาม