



ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : กรรมวิธีการสกัดไซโลกลูแคนจากแป้งเมล็ดมะขาม



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

สิทธิบัตร

เลขที่คำขอ :	1703000766	สถานะ	รอดผลการอนุมัติ
ระยะเวลาคุ้มครอง : (ที่จะเกิดขึ้น)	5 พฤษภาคม 2560 ถึง		

รายละเอียด

กรรมวิธีการสกัดไซโลกลูแคนจากแป้งเมล็ดมะขามในการประดิษฐ์นี้ เป็นวิธีการสกัดไซโลกลูแคนจากเมล็ดมะขามที่ทำให้ได้ปริมาณไซโลกลูแคนสูง และสามารถนำวิธีการดังกล่าวไปประยุกต์ใช้ในระดับอุตสาหกรรมได้ง่าย ได้ผงไซโลกลูแคนที่มีลักษณะปรากฏดี สามารถนำไปใช้เป็นสารให้ความหนืด หรือสารให้ความคงตัวในผลิตภัณฑ์อาหาร หรือส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์ยาต่อไป

ข้อดีและจุดเด่น

ข้อดีและจุดเด่นของกรรมวิธีการสกัดไซโลกลูแคนจากแป้งเมล็ดมะขามในการประดิษฐ์นี้ คือ เป็นวิธีที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในระดับอุตสาหกรรมได้ง่าย และผงไซโลกลูแคนที่ได้มีลักษณะปรากฏดี สามารถนำไปใช้เป็นสารให้ความหนืดได้

1. เป็นวิธีที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในระดับอุตสาหกรรมได้ง่าย
2. ผงไซโลกลูแคนที่ได้มีลักษณะปรากฏดี สามารถนำไปใช้เป็นสารให้ความหนืดได้

กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

บริษัทผู้ผลิตและจำหน่ายวัตถุดิบอาหารและยา