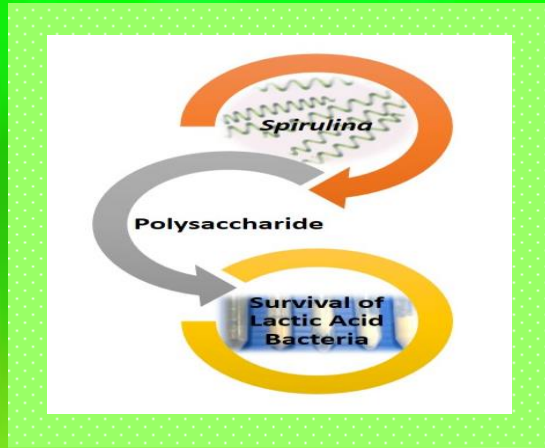




# ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : กรรมวิธีการเพิ่มอัตราการรอดชีวิตของจุลินทรีย์โดยใช้สาหร่ายสไปรูลิनाและโพลิแซคคาไรด์



ผู้ประดิษฐ์ :	นางสาวนิตา ปานอุทัย และ คณะ	
สังกัด :	สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร	

<b>สิทธิบัตร</b>			
เลขที่คำขอ :	1703001106	สถานะ	
ระยะเวลาคุ้มครอง : (ที่จะเกิดขึ้น)	22 มิถุนายน 60 ถึง 22 มิถุนายน 70		

## รายละเอียด

กรรมวิธีการเพิ่มอัตราการรอดชีวิตของจุลินทรีย์โดยใช้สาหร่ายสไปรูลิनाและโพลิแซคคาไรด์จากสไปรูลิना ประกอบด้วย ขั้นตอนการเตรียมสาหร่ายสไปรูลิना ทำการสกัดและทำแห้งโพลิแซคคาไรด์จากสาหร่ายสไปรูลิना เตรียมจุลินทรีย์แลคติกแอซิด โดยใช้สาหร่ายสไปรูลิनाและโพลิแซคคาไรด์จากสไปรูลิनाเป็นสารปกป้องเซลล์จุลินทรีย์ เพิ่มอัตราการรอดชีวิตของจุลินทรีย์ใน กระบวนการทำแห้ง สามารถพัฒนากระบวนการเข้าสู่ระดับอุตสาหกรรมได้ อันเป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์นม และอาหารต่อไป นอกจากนี้สาหร่ายสไปรูลิनाและโพลิแซคคาไรด์จากสไปรูลินายังมีคุณสมบัติเป็นพรีไบโอติก มีความเป็นไปได้ นำการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารซินไบโอติก (synbiotic)

## ข้อดีและจุดเด่น

กรรมวิธีการเพิ่มอัตราการรอดชีวิตของจุลินทรีย์โดยใช้สาหร่ายสไปรูลิनाและโพลิแซคคาไรด์จากสไปรูลิना ตามการ ประดิษฐ์นี้ พบว่าการใช้สาหร่ายสไปรูลิनाและโพลิแซคคาไรด์จากสไปรูลินาในความเข้มข้นที่เหมาะสม สามารถรักษาอัตราการ รอดชีวิตของจุลินทรีย์แลคติกแอซิดแบคทีเรียได้ สามารถขยายการผลิตสู่ระดับอุตสาหกรรม และมีศักยภาพในการนำไปใช้ ประโยชน์ทางอุตสาหกรรมนม อาหาร เครื่องดื่ม ทางการแพทย์และเภสัชกรรม

1. กรรมวิธีการเพิ่มอัตราการรอดชีวิตของจุลินทรีย์โดยใช้สาหร่ายสไปรูลิनाและโพลิแซคคาไรด์จากสไปรูลิना
2. ปริมาณสาหร่ายสไปรูลิनाและโพลิแซคคาไรด์จากสไปรูลินาที่เหมาะสม
3. เพิ่มโอกาสในการนำไปใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ

## กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

ภาคอุตสาหกรรมอาหาร หรือเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ