



ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : ทาร์ตข้าวซอยไก่สำเร็จรูปแช่เยือกแข็งพร้อมบริโภคและกรรมวิธีการผลิต



ผู้ประดิษฐ์ :	รศ.ดร. นันทวัน เทอดไทย และคณะ
สังกัด :	ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร

สิทธิบัตร

เลขที่คำขอ :	1703002520	สถานะ	
ระยะเวลาคุ้มครอง : (ที่จะเกิดขึ้น)			

รายละเอียด

ผลิตภัณฑ์ทาร์ตข้าวซอยสำเร็จรูปแช่เยือกแข็งพร้อมบริโภคตามการประดิษฐ์นี้ได้พัฒนาส่วนผสมและกรรมวิธีการผลิต โดยในส่วนผสมได้ดัดแปลงจากข้าวซอยน้ำให้เป็นข้าวซอยแห้ง ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา ทาร์ตข้าวซอยสำเร็จรูปแช่เยือกแข็งพร้อมบริโภค ประกอบด้วย 4 ส่วน ได้แก่ ถ้วยทาร์ต ไส้ข้าวซอย น้ำซอสข้าวซอย และชีส โดยผลิตภัณฑ์ผ่านการทำสุก และกระบวนการแช่เยือกแข็งด้วยเทคนิคไอคิวเอฟ สามารถเก็บรักษาที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน

ข้อดีและจุดเด่น

ผลิตภัณฑ์ข้าวซอยในรูปแบบทาร์ตข้าวซอยสำเร็จรูปแช่เยือกแข็งพร้อมบริโภค มีอายุการเก็บรักษานาน สะอาด ปลอดภัย และสะดวกรวดเร็วต่อการบริโภค สามารถอุ่นด้วยเตาไมโครเวฟใช้เวลาสั้นๆ ได้เป็นทาร์ตข้าวซอยพร้อมบริโภคที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะที่เป็นเอกลักษณ์ของข้าวซอย

1. จุดเด่น: ปลอดภัยและสะดวกต่อการบริโภค
2. จุดเด่น: มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ ในความเป็นอาหารไทย
3. จุดเด่น: เก็บรักษาได้นาน

กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

อุตสาหกรรมการผลิตอาหาร โรงแรม ผู้ให้บริการอาหาร (restaurant) และร้านเบเกอรี่