



ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : แครอทแช่อิ่มอบแห้งสูตรลดน้ำตาลและกรรมวิธีการผลิต



ผู้ประดิษฐ์ :	นายนิพนธ์ ลิ้มสงวน และคณะ		
สังกัด :	สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร		
สิทธิบัตร			
เลขที่คำขอ :	1803000092	สถานะ	ตรวจสอบคำขอ
ระยะเวลาคุ้มครอง : (ที่จะเกิดขึ้น)	15 มกราคม 2561 – 14 มกราคม 2567		

รายละเอียด

แครอทแช่อิ่มอบแห้งสูตรลดน้ำตาล ประกอบด้วย แครอท น้ำตาลทราย กลีเซอรอล กรดซิตริก แคลเซียมคลอไรด์ โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ และน้ำ การแช่อิ่มอบแห้งในลักษณะดังกล่าวมีขั้นตอนในการแปรรูป คือ ตัดแต่ง แครอทเป็นชิ้น แช่ในสารละลายกรดซิตริก และแคลเซียมคลอไรด์ อุณหภูมิแช่อิ่ม แล้วแช่ไว้ เพิ่มความเข้มข้นของน้ำแช่อิ่มทุกวัน เมื่อถึงระดับน้ำแช่อิ่มที่เหมาะสม ล้างน้ำแช่อิ่ม และอบแห้งทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่อิมตัวด้วยน้ำตาลในปริมาณที่เหมาะสม

ข้อดีและจุดเด่น

เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติไม่หวานมาก เก็บไว้รับประทานได้นาน ใช้เป็นของรับประทานเล่น หรือผสมกับซีเรียล รับประทานเป็นอาหารเช้า ที่มีคุณค่าเชิงสุขภาพที่ดี มีใยอาหารสูง รวมถึงเพิ่มสารสำคัญเช่น วิตามิน เกลือแร่ ที่ช่วยทำให้ร่างกายแข็งแรง อีกทั้งเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ แครอทให้ตรงกับความต้องการของตลาดนอกเหนือจากผลิตภัณฑ์แช่อิ่มอบแห้งแบบเดิม ๆ ที่มีความหวานมาก และเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับแครอทอีกทางหนึ่งด้วย

1. จุดเด่น ผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทาน มีใยอาหารสูง
2. จุดเด่น ผลิตภัณฑ์มีรสชาติไม่หวานมากเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์ในท้องตลาด
3. จุดเด่น เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับแครอท

กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

อุตสาหกรรมแปรรูปผักผลไม้