



ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : พาสต้าถั่วดำและกรรมวิธีการผลิต



ผู้ประดิษฐ์ :	นายนิพนธ์ ลิ้มสงวน และ คณะ		
สังกัด :	สถาบันค้นคว้าและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร		
สิทธิบัตร			
เลขที่คำขอ :	1803001331	สถานะ	ตรวจสอบคำขอ
ระยะเวลาคุ้มครอง : (ที่จะเกิดขึ้น)	12 มิถุนายน 2561 – 11 มิถุนายน 2567		

รายละเอียด

พาสต้าถั่วดำ มีส่วนผสมได้แก่ ถั่วดำ แป้งสาลี และน้ำ การผลิตพาสต้าดังกล่าวใช้กระบวนการเอกซ์ทรูชัน ซึ่งช่วยลดขั้นตอน และระยะเวลาในการนวดหมักโด อีกทั้งยังสามารถคงคุณค่าทางโภชนาการและสุขภาพไว้ได้เป็นอย่างดี เมื่อนำส่วนผสมผ่านกระบวนการดังกล่าวแล้วขึ้นรูป ตัด และอบให้แห้ง จะทำให้ได้ผลิตภัณฑ์พาสต้า ที่มีรสชาติแปลกใหม่ สีสรรแตกต่างจากผลิตภัณฑ์เดิม เก็บไว้รับประทานได้นานขึ้น ใช้เป็นอาหารได้ดี มีคุณค่าทางโภชนาการและสุขภาพ

ข้อดีและจุดเด่น

เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เก็บไว้รับประทานได้นาน รับประทานเป็นอาหารหลักหรือเสริมมื้ออาหาร ที่มีคุณค่าเชิงสุขภาพที่ดี มีใยอาหารสูง รวมถึงเพิ่มสารสำคัญเช่น สารต้านอนุมูลอิสระ ที่ช่วยเสริมระบบภูมิคุ้มกันต้านทานต่อโรคต่างๆ อีกทั้งเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์จากถั่วดำ อันจะเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับถั่วดำอีกทางหนึ่งด้วย

1. จุดเด่น ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการและสุขภาพ มีใยอาหารสูง
2. จุดเด่น ผลิตภัณฑ์สามารถเก็บได้นาน ใช้เวลาในการต้มน้อยกว่าปกติ
3. จุดเด่น เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับถั่วดำ

กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

อุตสาหกรรมอาหาร