



ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ :



ผู้ประดิษฐ์ :	นางสาวคณิษฐา บุญเฟื่อง		
สังกัด :	ภาควิชาวิศวกรรมกรรมการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน		
เลขที่คำขอ :	1603000986	สถานะ	ตรวจสอบคำขอ
ระยะเวลาคุ้มครอง : (ที่จะเกิดขึ้น)			



รายละเอียด

กระยาสารทจากธัญพืชเริ่มงอกที่มีสารกาบาและกรรมวิธีการผลิตตามการประดิษฐ์นี้มีส่วนผสม คือ ข้าวตอก จากข้าวเหนียวเปลือกเริ่มงอก เมล็ดถั่วเริ่มงอกคั่ว เมล็ดฟักทองเริ่มงอกลอกเปลือกคั่ว งาคั่ว กะทิ สารให้ความหวาน กรรมวิธีการผลิตมีขั้นตอนเริ่มจากนำข้าวเหนียวเปลือกมาแช่น้ำ นำไปต้มเพาะในเครื่องอบลมร้อน จะได้ข้าวเหนียวเปลือกเริ่มงอกที่มีปริมาณสารกาบาสูง นำเมล็ดถั่ว และเมล็ดฟักทอง มาเพาะให้เริ่มงอกโดยการใช้เครื่องอุลตราโซนิกร่วมการอัดอากาศ นำมาทำแห้งแบบพรีชดราย จากนั้นนำมาคั่วให้สุกพองและเกิดกลิ่นหอม คั่วงาให้สุก ผสมกะทิ กับสารให้ความหวานให้ความร้อนกวนผสมเคี้ยว ใส่เมล็ดธัญพืชผสมให้เข้ากัน เทใส่ภาชนะแบบพิมพ์ นำมาเกลี่ยแผ่เป็นแผ่น และตัดเป็นชิ้น ๆ ทิ้งไว้ให้เย็น จึงนำไปบรรจุในบรรจุภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่สะดวกในการบริโภคและเก็บรักษา เหมาะสำหรับเป็นผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ

ข้อดีและจุดเด่น

เป็นอาหารว่าง เพื่อคนรักสุขภาพ พกพาสะดวก

2. มีปริมาณสารกาบาค่อนข้างสูง มีวิตามิน เส้นใยสูง

3. เป็นผลิตภัณฑ์อีกทางเลือกในการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตผลทางเกษตร

1. จุดเด่น อาหารเพื่อสุขภาพ
2. จุดเด่น เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า
3. จุดเด่น

กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

วิสาหกิจชุมชน กลุ่มผู้รักสุขภาพ อุตสาหกรรมครอบครัว



ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ :



ผู้ประดิษฐ์ :	นางสาวคณิษฐา บุญเฟื่อง		
สังกัด :	ภาควิชาวิศวกรรมกรรมการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์ กำแพงแสน		
เลขที่คำขอ :	1603001057	สถานะ	ตรวจสอบคำขอ
ระยะเวลาคุ้มครอง : (ที่จะเกิดขึ้น)	24 เม.ย. 61 ถึง 15 มิ.ย. 65		



รายละเอียด

เพื่อต่อยอดภูมิปัญญาการทำแป้งข้าวหมากให้ได้ผลิตภัณฑ์ข้าวหมากสีที่สวยงาม เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้หลากหลาย เพิ่มความสนใจดึงดูดใจผู้บริโภคจากสีล้วน ที่สำคัญเพิ่มคุณค่าทางอาหาร สารต้านอนุมูลอิสระในผักผลไม้ และดอกไม้พื้นบ้านไทยได้แก่ ไลโคปีนและเบต้าแคโรทีน ซึ่งเป็นสารตั้งต้นของวิตามินเอ สารต้านอนุมูลอิสระซึ่งมีคุณสมบัติในการต่อต้านมะเร็ง นอกจากนี้ยังเพิ่มวิตามินและเกลือแร่อื่นๆให้กับผลิตภัณฑ์ข้าวหมากที่มีสีขาวสีเดียว โดยการคั้นน้ำสีเขียวจากใบตำลึง ใบเตย คั้นน้ำผลไม้สีเหลืองจากมะม่วงกะล่อน และคั้นน้ำสีแดงสดจากลูกตำลึง เป็นต้น นำไปประเหยน้ำให้เข้มข้นก่อนนำมาย้อมสีข้าวเหนียวขาวที่นึ่งสุกแล้วและล้างน้ำหลายครั้งจนหมดยาง แล้วค่อยหมักกับแป้งลูกหมากผลิตเป็นข้าวหมากสี เริ่มต้นจากแช่ข้าวสารเหนียวพันธุ์เขี้ยวงู นึ่งข้าวให้สุกทั่วกัน หลังจากนั้นนำมาล้างน้ำเพื่อให้ยางเหนียวๆ ออก แล้วนำไปแช่เพื่อฝังลมให้แห้ง หลังจากนั้นเติมน้ำสีลงไปขณะที่ข้าวยังอุ่นอยู่และนำข้าวไปผึ่งพอแห้งอีกครั้งซูดลูกแป้ง ตรงผิวออกนิดๆ และบดให้ละเอียดเท่าที่จะทำได้ โรยแป้งลงบนข้าวให้ทั่วแล้วเอาถุง ใส่มือคลุกเคล้าให้เข้ากัน สุดท้ายจัดการตากใส่ห่อด้วยใบตอง คาดด้วยทางมะพร้าว หรือ ตักใส่กล่องพลาสติกปิดฝา รอเวลาประมาณ 3-4 วัน

ข้อดีและจุดเด่น

- 1.เป็นอาหารว่าง เพื่อคนรักสุขภาพ
- 2.สืบทอดภูมิปัญญาชาวบ้าน อนุรักษ์สมุนไพรไทยพื้นบ้าน
- 2.มีปริมาณสารกาบาค่อนข้างสูง มีวิตามิน เส้นใยสูง
- 3.เป็นผลิตภัณฑ์อีกทางเลือกในการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตผลทางเกษตร
4. จุดเด่น อาหารเพื่อสุขภาพ
5. จุดเด่น เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า
6. จุดเด่น สืบทอดภูมิปัญญาชาวบ้าน อนุรักษ์สมุนไพรไทย

กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

วิสาหกิจชุมชน กลุ่มผู้รักสุขภาพ อุตสาหกรรมครอบครัว

