





# ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : เกล็ดผสมเม็ดเจลปิดฟักข้าวปรุงแต่งอินูลินและกรรมวิธีการผลิต



รายละเอียด

ผู้ประดิษฐ์ :	รศ.ดร.สาโรจน์ ศิริคันสนียกุล ผศ.ดร.ประมุข ภาระกุลสุขสถิตย์ รศ.ดร.วีรเชษฐ์ จิตตาทิพย์ และคณะ	
สังกัด :	ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพและภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร	

สิทธิบัตร			
เลขที่คำขอ :	1803001714	สถานะ	ตรวจสอบคำขอ
ระยะเวลาคุ้มครอง :	3 สิงหาคม 2561 – 2 สิงหาคม 2567 (ที่จะเกิดขึ้น)		

ผลิตภัณฑ์เกล็ดผสมเม็ดปิดฟักข้าวปรุงแต่งอินูลินและกรรมวิธีการผลิต เป็นผลิตภัณฑ์ขนมหวานกลุ่มเกล็ด ที่พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ด้วยการเพิ่มคุณสมบัติเชิงฟังก์ชันจากอินูลิน (แหล่งโยอาหารและพีไรโบไดค) และโภชนเภสัช/เวชสำอางจากฟักข้าว (แหล่งสารต้านอนุมูลอิสระ) ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีโยอาหาร และพีไรโบไดคซึ่งเป็นอาหารของจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ในลำไส้ของมนุษย์ และประกอบด้วยไลโคพีน/บีตา-แคโรทีน ที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ นอกจากนี้ ยังปราศจากการเติมน้ำตาลทรายในผลิตภัณฑ์ จึงเหมาะสำหรับผู้บริโภคทั่วไปที่รักสุขภาพและความงาม ซึ่งต้องการควบคุมน้ำหนัก รวมถึงผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติน และยังสามารถผลิตขนมหวานเพื่อสุขภาพแนวใหม่แก่อุตสาหกรรมขนมกลุ่มเกล็ด แยมและท็อปปิ้ง ช่วยส่งเสริมการแข่งขันแก่ตลาดทั้งภายในประเทศ และสามารถขยายตลาดสู่ระดับภูมิภาคอาเซียนได้

## ข้อดีและจุดเด่น

ผลิตภัณฑ์ขนมหวานกลุ่มเกล็ด/แยมและท็อปปิ้ง ที่มีคุณสมบัติเชิงฟังก์ชันโภชนเภสัชและเวชสำอาง ปราศจากน้ำตาลทราย เป็นผลิตภัณฑ์ขนมหวานสุขภาพแนวใหม่ที่มีเอกลักษณ์แตกต่างจากผลิตภัณฑ์ขนมหวานกลุ่มเกล็ดทั่วไปที่จัดจำหน่ายในท้องตลาด จึงเพิ่มทางเลือกใหม่ให้แก่ผู้บริโภคทั่วไปที่รักสุขภาพและความงาม ซึ่งต้องการควบคุมน้ำหนัก ตลอดจนผู้บริโภคอาหารมังสวิรัติน โดยเกล็ดผสมเม็ดปิดฟักข้าวปรุงแต่งอินูลินยังสามารถใช้ผสมในผลิตภัณฑ์แยมทั้งหลาย และเป็นท็อปปิ้งในไอศกรีม/เครป หรือสอดได้ในผลิตภัณฑ์ขนมอบทุกชนิด

1. ผลิตภัณฑ์ขนมหวานแคลอรีต่ำกลุ่มเกล็ดที่มีคุณสมบัติเชิงฟังก์ชันโภชนเภสัชและเวชสำอาง ปลอดภัยจากน้ำตาลทราย
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมหวานสุขภาพกลุ่มเกล็ด ที่สามารถต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์อาหารในรูปแบบเจลและเม็ดปิด

## กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ขนมหวานกลุ่มเกล็ดและแยมเพื่อสุขภาพที่มีแคลอรีต่ำ และผู้ประกอบการแปรรูปวัตถุดิบทางการเกษตร เพื่อสร้างมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพเชิงฟังก์ชันโภชนเภสัชและเวชสำอาง