



ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ :



รายละเอียด

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

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

ข้อดีและจุดเด่น

1. เป็นอาหารว่าง เพื่อคนรักสุขภาพ พกพาสะดวก
2. มีปริมาณสารกาบาค่อนข้างสูง มีวิตามิน เส้นใยสูง.
3. เป็นผลิตภัณฑ์อีกทางเลือกในการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตผลทางเกษตร.

1. จุดเด่น อาหารเพื่อสุขภาพ
2. จุดเด่น เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า
3. จุดเด่น

กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

วิสาหกิจชุมชน กลุ่มผู้รักสุขภาพ อุตสาหกรรมครอบครัว