




# ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : โยเกิร์ตกะทิผสมเนื้อมะพร้าวแบบคงตัว (set yogurt) และกรรมวิธีการผลิต



ผู้ประดิษฐ์ :	นายประมวล ทรายทอง	
สังกัด :	ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ สถาบัน ค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร	
<b>สิทธิบัตร</b>		
เลขที่คำขอ :	๑๘๐๓๐๐๐๘๔	สถานะ
ระยะเวลาคุ้มครอง : (ที่จะเกิดขึ้น)		

## รายละเอียด

โยเกิร์ตที่ผลิตขึ้นจากการใช้วัตถุดิบที่ไม่มีนมเป็นส่วนผสม โดยการนำมาผลิตด้วยกล้ำเชื้อผลิตโยเกิร์ตที่มีประสิทธิภาพสูง สามารถรับประทานได้ทุกกลุ่ม เพศ และวัย อีกทั้งยังเป็นทางเลือกสำหรับผู้รักสุขภาพอีกทางหนึ่งด้วย โดยการนำมาผลิตเป็นโยเกิร์ตในรูปของ set yogurt

## ข้อดีและจุดเด่น

เป็นโยเกิร์ตที่ไม่มีส่วนผสมของนม จึงเหมาะกับผู้ป่วยโรคบางกลุ่มที่มีอาการแพ้แลคโตส เพราะร่างกายไม่สามารถย่อยน้ำตาลแลคโตสในนมได้ (Lactose-Free) โดยการนำส่วนของมะพร้าวซึ่งมีโปรตีน ไขมันอิ่มตัว วิตามินแร่ธาตุ กรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายและไม่มีคอเลสเตอรอลมาใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตโยเกิร์ต

1. จุดเด่น ผลิตด้วยกล้ำเชื้อจุลินทรีย์บริสุทธิ์ มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค
2. จุดเด่น มีปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ LAB และ Bifidobacterium sp. ที่มีชีวิตมากกว่า 10,000,000 ล้านเซลล์ต่อกรัม
3. จุดเด่น ไม่มีส่วนผสมของนมจึงเหมาะกับผู้ป่วยที่แพ้แลคโตสและยังสามารถรับประทานได้ทุกเพศวัย
4. มีคุณค่าทางโภชนาการสูงโดยเฉพาะโปรตีนและกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกายและไม่มีคอเลสเตอรอล

กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

ผู้ประกอบการด้านอาหารและบริษัทที่ผลิตอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารทางเลือก