



ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ :



ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม
ผงกล้วยหอมสำเร็จรูป

ผู้ประดิษฐ์ : รศ.ดร.ศิริลักษณ์ เอี่ยมธรรม

สังกัด : สายวิชาวิทยาศาสตร์
คณะศิลปศาสตร์และ
วิทยาศาสตร์



สิทธิบัตร

เลขที่คำขอ : 1703000440 สถานะ ตรวจสอบคำขอ

ระยะเวลาคุ้มครอง : 14 มี.ค.60 ถึง 13 มี.ค.70
(ที่จะเกิดขึ้น)

รายละเอียด

เครื่องดื่มนมกล้วยหอมผงกึ่งสำเร็จรูป มีส่วนผสมของ กล้วยหอมทองสุกบดละเอียด (Puree) นมผง และน้ำตาล มีกรรมวิธีการผลิตเริ่มจากการนำวัตถุดิบกล้วยหอมทอง มาทำให้สุก แล้วผ่านการอบแห้งและบดละเอียด แล้วผสมด้วยนมผง น้ำตาล และวัตถุดิบเพิ่มเนื้อสัมผัส บรรจุถุงฟอยล์ที่ปิดสนิทเพื่อกันความชื้นและแสง

ข้อดีและจุดเด่น

เป็นเครื่องดื่มนมผสมกล้วยหอมผงกึ่งสำเร็จรูปโดยใช้วัตถุดิบจากกล้วยหอมสด เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มนมที่มีกลิ่นรสของกล้วยหอมมากที่สุด มีลักษณะกายภาพดี คือ เป็นผงแห้งละเอียด เนียน สำหรับชงเป็นเครื่องดื่มที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพและสามารถเก็บรักษาได้นานเป็นปี

1. กระบวนการผลิตไม่ยุ่งยากซับซ้อน
2. เป็นเครื่องดื่มที่มีเอกลักษณ์คือกลิ่นของกล้วยหอมทองที่กลมกลืนกับเนื้อสัมผัสของเครื่องดื่ม
3. เป็นทางเลือกของเครื่องดื่มที่มีคุณค่าโภชนาการสูง

กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

ประชาชนทั่วไปที่ต้องการผลิตเพื่อจำหน่าย หรือ ผู้ประกอบธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่มสำเร็จรูป