



ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : ลูกชิ้นเห็ดและกรรมวิธีการผลิต



| | | | |
|---------------------------------------|---|-------|----------------------|
| ผู้ประดิษฐ์: | ดร. ลัดดา แสงเดือน วัฒนศิริธรรม และคณะ | | |
| สังกัด : | สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร | | |
| สิทธิบัตร | | | |
| เลขที่คำขอ : | 1803002519 | สถานะ | ยื่นตรวจสอบเบื้องต้น |
| ระยะเวลาคุ้มครอง : (ที่จะเกิดขึ้น) | 31 ต.ค.2561 - 30 ต.ค.2571 | | |



รายละเอียด

ลูกชิ้นเห็ด ผลิตโดยใช้ โปรตีนสกัดจากถั่วเหลืองผสมเห็ด เช่น เห็ดหูหนู เห็ดนางฟ้า เห็ดแครง เห็ดหอม และ เห็ดเข็มทอง ผลิตแล้วบรรจุในบรรจุภัณฑ์ไมโอสถถักกันเสีย และผงชูรส เก็บในตู้เย็นเก็บได้นาน 1 เดือน สามารถนำมาปรุงรสและประกอบอาหารคาว ประเภทผัด ทอด ต้ม หรือแกงได้

ข้อดีและจุดเด่น

ลูกชิ้นเห็ดมีเนื้อสัมผัสใกล้เคียงกับลูกชิ้นที่ทำจากเนื้อสัตว์ มีโปรตีนจากพืชและคุณค่าทางโภชนาการสูง มีสารอาหารสำคัญที่หลากหลายจากการใช้ส่วนผสม ของโปรตีนถั่วเหลือง โปรตีนจากแป้งสาลี และเห็ด ไม่มีคลอเรสเตอรอล ไม่มีผงชูรส มีประโยชน์ต่อสุขภาพบริโภคได้ทุกเพศทุกวัย เป็นได้ทั้งอาหารทานเล่นหรืออาหารหลัก

1. จุดเด่น เนื้อสัมผัสใกล้เคียงกับลูกชิ้นที่ทำจากเนื้อสัตว์
2. จุดเด่น มีคุณค่าทางโภชนาการสูง มี เบตากลูแคนและสารสำคัญจากเห็ด ไม่มีคลอเรสเตอรอล
3. จุดเด่น เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ

กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

ผู้ประกอบการแปรรูปเห็ด อาหารเจ อาหารเพื่อสุขภาพ และประชาชนทั่วไปที่ต้องการผลิตเพื่อจำหน่าย