



ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : ไอศกรีมเชอเบทมะขามผสมน้ำผึ้งและกรรมวิธีการผลิต



ผู้ประดิษฐ์:	นายศุภรินทร์ มหาสวัสดิ์		
สังกัด :	คณะทรัพยากรธรรมชาติ และอุตสาหกรรมเกษตร (วิทยาเขตสกลนคร)		
สิทธิบัตร			
เลขที่คำขอ :	1803002600	สถานะ	ตรวจสอบคำขอ
ระยะเวลาคุ้มครอง : (ที่จะเกิดขึ้น)			

รายละเอียด

ไอศกรีมเชอเบทมะขามผสมน้ำผึ้ง ทำจากมะขามเปียกที่สามารถหาได้ตลอดทั้งปี มีรสชาติคงที่ และค่าวัตถุดิบคงที่ ทำให้ต้นทุนการผลิตเปลี่ยนแปลงน้อย และการเติมน้ำผึ้ง ทำให้ได้รสชาติ ความหวาน และกลิ่น ที่แตกต่างจากน้ำตาลทรายเพียงอย่างเดียว นอกจากนี้ เนื้อไอศกรีมเชอเบทดังกล่าวไม่มีเกล็ดน้ำแข็ง ไม่สากลิ้นเวลารับประทาน และไม่แยกชั้นเมื่อไอศกรีมละลายเป็นของเหลวและแข็งตัวอีกรอบหนึ่ง

ข้อดีและจุดเด่น

ไอศกรีมเชอเบทมะขามผสมน้ำผึ้ง เป็นรสชาติที่ยังไม่มีขายทั่วไป ใช้การแต่งสีจากธรรมชาติ และไม่มีส่วนผสมของจากผลิตภัณฑ์นมเลย ระหว่างการเก็บรักษาในช่องเยือกแข็ง -18°C ไม่พบการแยกชั้นของเนื้อไอศกรีม

1. วัตถุดิบหาได้ง่าย คุณภาพและราคาคงที่ตลอดทั้งปี
2. ผู้ผลิตสามารถควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้คงที่ได้สะดวก
3. เนื้อสัมผัสเนียนนุ่มเหมือนไอศกรีมจากนม แต่ไม่มีการใช้ผลิตภัณฑ์นมใดๆ ในส่วนผสม

กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

บริษัทผู้ผลิตไอศกรีมทั่วไป