



ผลงานวิจัยพร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสิ่งประดิษฐ์ : โยเกิร์ตผงผสมพริกขี้หนูเสริมพรอไบโอติกแบบลูกอมและกรรมวิธีการผลิต



ผู้ประดิษฐ์ :	รศ.ดร.สาโรจน์ ศิริคันสนียกุล ผศ.ดร.ประมุข ภาวะกุลสุขสถิตย์ รศ.ดร.วีระเชษฐ์ จิตตานิษฐ์ และคณะ	
สังกัด :	ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพและภาควิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร	
สิทธิบัตร		
เลขที่คำขอ :	1803002338	สถานะ ตรวจสอบคำขอ
ระยะเวลาคุ้มครอง : (ที่จะเกิดขึ้น)	10 ตุลาคม 2561 – 9 ตุลาคม 2567	

รายละเอียด

ผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตผงผสมพริกขี้หนูเสริมพรอไบโอติกแบบลูกอม ได้พัฒนาต่อยอดสูตรและกรรมวิธีการผลิตจากโยเกิร์ตผงผสมพริกขี้หนูปรุงแต่งอินูลิน โดยเพิ่มเติมส่วนผสมต่าง ๆ ได้แก่ พริกขี้หนูผง นมผง นมข้นหวาน เนยเค็ม และสารแต่งกลิ่น ได้ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารภายใต้แนวคิดคุณประโยชน์ยกกำลังสาม ที่เป็นแหล่งพลังงาน (โยเกิร์ตผง/นมผง/นมข้นหวาน/เนยเค็ม) แหล่งใยอาหารและพรีไบโอติก (อินูลิน) แหล่งสารต้านอนุมูลอิสระ (พริกขี้หนู) และพรอไบโอติก (นมผงผสมพรอไบโอติก) จึงเป็นผลิตภัณฑ์ขนมหวานและลูกกวาดที่อุดมไปด้วยสารอาหารและมีพรีไบโอติกและใยอาหารที่เป็นอาหารของจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ในลำไส้ของมนุษย์พร้อมเสริมจุลินทรีย์พรอไบโอติก และไลโคพีน บีตา-แคโรทีน ที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ เหมาะสมต่อผู้บริโภคที่รักสุขภาพ ซึ่งถูกพัฒนาอยู่ในรูปแบบลูกอมจึงสะดวกต่อการพกพา ง่ายต่อการบริโภค

ข้อดีและจุดเด่น

ผลิตภัณฑ์อาหารเชิงฟังก์ชันโภชนเภสัชประกอบด้วยคุณประโยชน์ยกกำลังสาม (คุณค่าทางอาหาร คุณค่าเชิงฟังก์ชัน และโภชนเภสัช) ซึ่งผลิตจากวัตถุดิบภายในประเทศ สามารถผลิตเพื่อจัดจำหน่ายทั้งรูปแบบพร้อมรับประทานแบบ ลูกอม จึงพร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่เชิงพาณิชย์ได้

1. ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณประโยชน์ยกกำลังสาม ให้คุณค่าทางโภชนาการ คุณประโยชน์เชิงฟังก์ชัน และสารโภชนเภสัช
2. ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารสำหรับผู้ที่ต้องการพลังงานและเสริมสุขภาพ

กลุ่มเป้าหมายผู้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี

ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ขนมหวานและลูกกวาดและผลิตภัณฑ์นม และผู้ประกอบการแปรรูปวัตถุดิบทางการเกษตร เพื่อสร้างมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพเชิงฟังก์ชันโภชนเภสัช