

ซูปไก่ดำตัวกุก (ส่วนราก)

นักวิจัย

นางเรวดี มีสัตย์

สังกัดสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

สถานภาพสิทธิบัตร

องค์ความรู้

ความสำคัญของปัญหา

ซูป เป็นอาหารที่มีน้ำมากกว่าเนื้อ เหมาะเป็นอาหารจานแรกที่ใช้เรียกน้ำย่อย จึงเป็นอาหารที่ช่วยบรรเทาความหิวก่อนอาหารจานหลักจะถูกเสิร์ฟและนอกจากซูปเป็นอาหารลักษณะของเหลวได้จากเนื้อสัตว์หรือ ผัก มีการปรุงแต่งรส กลิ่น และอาหารจานหลัก ซูปมีด้วยกัน 2 ประเภทหลัก โดยแบ่งตามลักษณะของน้ำซูป คือซูปใสและซูปข้น และจากการวิจัยพัฒนาโดยใช้สมุนไพรตั้งกุกเป็นส่วนผสมซึ่งสมุนไพรตั้งกุกมีสรรพคุณช่วยในเรื่องระบบไหลเวียนโลหิต บำรุงเลือด มีประโยชน์ ต่อสุขภาพ ทำให้ซูปที่ได้มีสรรพคุณบำรุงร่างกายพิเศษซูปกว่าทั่วไป

ซูปไก่ดำใส่ตั้งกุกจึงมีคุณสมบัติในการบำรุงสุขภาพ ทั้งยังมีปริมาณไขมันต่ำ ให้คุณค่าทางอาหารสูง ที่สำคัญช่วยเพิ่มสมรรถนะการทำงานของร่างกายได้อย่างดีประโยชน์ของไก่ดำคือ มีแร่ธาตุพิเศษกว่าไก่ทั่วไป มีแร่ธาตุเมานิน, แอนโดเจน และอะมิโนแอซิด (MEANIN, ANDROGEN and AMINO ACID) และมีแร่ธาตุที่สำคัญที่ร่างกายต้องการอีกรวม 20 ชนิด โดยเฉพาะ 8 ชนิด ที่ร่างกายไม่สามารถหาได้จากอาหารทั่วไป และที่สำคัญก็คือไข่และเนื้อของไก่ดำมีปริมาณไขมันหรือโคเลสเตอรอลต่ำเมื่อเทียบกับสัตว์อื่นๆ อาหารประเภทนี้ จึงเป็นอาหารยอดนิยมสำหรับคนรักสุขภาพ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ซึ่งตัวแปรที่สำคัญในงานวิจัยคือการใส่สมุนไพรตั้งกุกเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้มากยิ่งขึ้นเพื่อให้ผู้บริโภคสามารถรับประทานได้ โดยไม่ต้องเป็นกังวลปัญหาด้านสุขภาพและเหมาะสำหรับบำรุงร่างกาย

สรุปเทคโนโลยี

เป็นผลิตภัณฑ์วิจัยพัฒนาที่มีสรรพคุณช่วยในเรื่องระบบไหลเวียนโลหิต บำรุงเลือด ช่วยเพิ่มสมรรถนะการทำงานของร่างกาย คุณสมบัติในการบำรุงสุขภาพ มีปริมาณไขมันต่ำ ให้คุณค่าทางอาหารสูง

จุดเด่นขอเทคโนโลยี

- สรรพคุณช่วยในเรื่องระบบไหลเวียนโลหิต บำรุงเลือด มีประโยชน์ ต่อสุขภาพ
- เป็นผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภค

ความร่วมมือที่เสาะหา

เสาะหาผู้รับอนุญาตใช้สิทธิ



สนใจสอบถามข้อมูล

หน่วยงาน : กองการตลาด

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

โทรศัพท์ : 0 2577 9436-38 หรือ Call Center 02577 9300

โทรสาร : 0 2577 9436

e-mail : marketing_tistr.or.th