

เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ชนิดละลายน้ำได้จากเปลือกมะม่วง

นักวิจัย

ดร.ไศรดา วัลภา

นักวิจัยอาวุโส ฝ่ายเทคโนโลยีอาหาร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

ที่มา ข้อมูลเบื้องต้น ความสำคัญของปัญหา

ผลิตภัณฑ์อาหารจากเปลือกมะม่วง เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้เสริมในผลิตภัณฑ์อาหารทั่วไป เพื่อเพิ่มมูลค่าของเปลือกผลไม้ ทดแทนการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารจากต่างประเทศ และลดภาระค่าใช้จ่ายให้กับโรงงานอุตสาหกรรม ซึ่งสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์ เช่น ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ นำมาใช้ในลักษณะการทดแทนส่วนของแป้งสาลีที่ใช้เป็นวัตถุดิบหลักในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ในระดับ ตั้งแต่ 10-15% ทำให้แคลอรีของผลิตภัณฑ์ลดลงและมีปริมาณใยอาหารเพิ่มขึ้น

สรุปเทคโนโลยี

ผลิตภัณฑ์อาหารจากเปลือกมะม่วง เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้เสริมในผลิตภัณฑ์อาหารทั่วไป เพื่อเพิ่มมูลค่าของเปลือกผลไม้ ทดแทนการนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารจากต่างประเทศ

จุดเด่นของเทคโนโลยี

ใยอาหารจากเปลือกมะม่วง มีปริมาณใยอาหารสูง โดยเฉพาะใยอาหารที่ละลายน้ำ จึงมีส่วนช่วยลดระดับโคเลสเตอรอล และระดับน้ำตาลในเลือด มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง

ความร่วมมือที่เสาะหา

เสาะหาผู้รับอนุญาตใช้สิทธิ

สถานภาพของผลงานวิจัย

ได้ต้นแบบในระดับห้องปฏิบัติการ



สนใจสอบถามข้อมูล

นางสาวอภิญญา บุนนาค

กองการตลาด สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย

โทรศัพท์ : 0 2577 9436, 08 1558 6945

โทรสาร : 0 2577 9436

e-mail : apinya_b@tistr.or.th