

## กรรมวิธีการผลิตน้ำเชื่อมสับประรดเข้มข้น

### นักวิจัย

ผศ.ดร.จิรภา พงษ์จินดา สังกัด มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

### สถานภาพสิทธิบัตร

อนุสิทธิบัตร เลขที่ 8959 วันขอรับอนุสิทธิบัตร 12 พฤษภาคม 2554

เรื่อง กรรมวิธีการผลิตน้ำเชื่อมสับประรดเข้มข้น

### ที่มา ข้อมูลเบื้องต้น ความสำคัญของปัญหา

เดิมการผลิตน้ำสับประรดในรูปของน้ำเชื่อมเข้มข้นเป็นการสกัดกลั่นรสจากน้ำสับประรดสด หรือใช้น้ำสับประรดกระป๋องเป็นวัตถุดิบหลัก ก่อนนำมาทำให้เข้มข้น มีการใช้สารให้ความหวานสังเคราะห์ และเติมกรดทำให้เข้มข้น เป็นน้ำเชื่อมสับประรดเข้มข้น ดังนั้น ทำให้เกิดการพัฒนาลักษณะผลิตภัณฑ์ส่วนผสมอาหารที่มุ่งเน้นธรรมชาติ ปราศจากสารสังเคราะห์ ในกลุ่มของเครื่องดื่มในลักษณะของน้ำเชื่อมสับประรดเข้มข้นได้เช่นเดียวกัน

### สรุปเทคโนโลยี

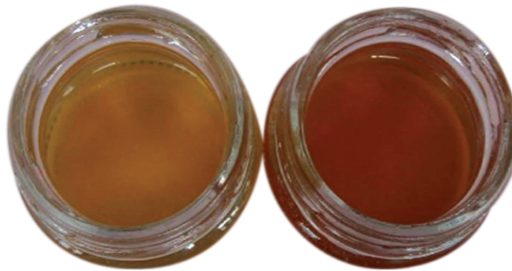
เทคโนโลยีนี้ประกอบด้วยกรรมวิธีการผลิตน้ำเชื่อมสับประรดเข้มข้น ที่มีส่วนผสมของสับประรดและกรรมวิธีการผลิตที่ทำให้ได้น้ำเชื่อมสับประรดเข้มข้นธรรมชาติ ที่สามารถเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิห้องได้นาน 4 สัปดาห์โดยไม่มีการเปลี่ยนแปลงทางเคมี กายภาพ และจุลชีววิทยา

### จุดเด่นของเทคโนโลยี

- น้ำเชื่อมสับประรดเข้มข้น
- กรรมวิธีการผลิตน้ำเชื่อมสับประรดเข้มข้น
- สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในผลิตภัณฑ์อาหารได้หลายชนิด ทั้งในเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ ผลิตภัณฑ์ขนมไทย หวาน และอื่นๆ ได้

### ความร่วมมือที่เสาะหา

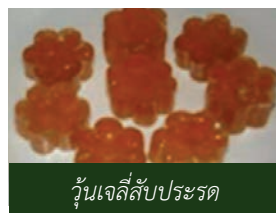
เสาะหาผู้รับอนุญาตใช้สิทธิ



เม็ดยาน้ำเชื่อมสับประรด



ฝอยทองน้ำเชื่อมสับประรด



วุ้นเจลลี่สับประรด



วุ้นกรอบสับประรด

### สนใจสอบถามข้อมูล

นางสาวอารีวันย์ อรุณสิทธิ์

งานจัดการทรัพย์สินทางปัญญา

สำนักงานบริหารทรัพย์สินและสิทธิประโยชน์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

โทรศัพท์/โทรสาร : (053) 921444 ต่อ 1120

e-mail : a\_asset@mutl.ac.th